取扱説明書	PA−BH3ER−G6GS　<PD−800WV−60GJ−9> PA−BH3ER−G7GS　<PD−800WV−75GJ−9>	11051020428 11051020429			00

Ⅱ−1　取扱説明書

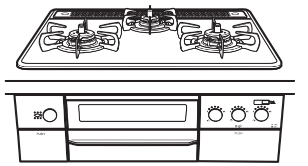
1．取扱説明書

取扱説明書

TOKYO GAS

ビルトインコンロ<システムキッチン用コンロ>

品名	機器コード
PA-BH3ER-G6GS	11-051-02-00428
PA-BH3ER-G7GS	11-051-02-00429



家庭用　保証書付　ガス機器防火性能評定品

◎両面焼き水なしグリル
◎ガラストップ
◎機能選択モード付き（温度キープ・湯沸し・煮もの・炊飯機能）
◎グリルオートメニューモード付き
◎レンジフード連動機能付き
◎左右バーナー強火力コンロ

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

このたびは東京ガスのガスビルトインコンロをお求めいただきまして、ありがとうございます。

●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。
●この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
また、この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
●この取扱説明書の他に工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書と一緒に大切に保管してください。
●この機器は家庭用ですので、業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失された場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでお問い合わせください。

保　証　書

両面焼きグリル付3口ガスビルトインコンロ

品　名	PA-BH3ER-G6GS	PA-BH3ER-G7GS
型式名	E4-8-5	E4-8-6

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証いたします。
電装基板………3年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いしたときに、保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2）取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
（3）器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
（4）お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5）建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象
（6）強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7）犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8）火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9）指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスへお問い合わせください。

［保証履行者］　東京ガス株式会社　〒105-8527　東京都港区海岸1丁目5番20号

［保証責任者］　パロマ販売株式会社　〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日	
販売店名		扱者印
住　所		
電話番号		

修理記録
この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受取りになる時に、販売年月日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

48083820003

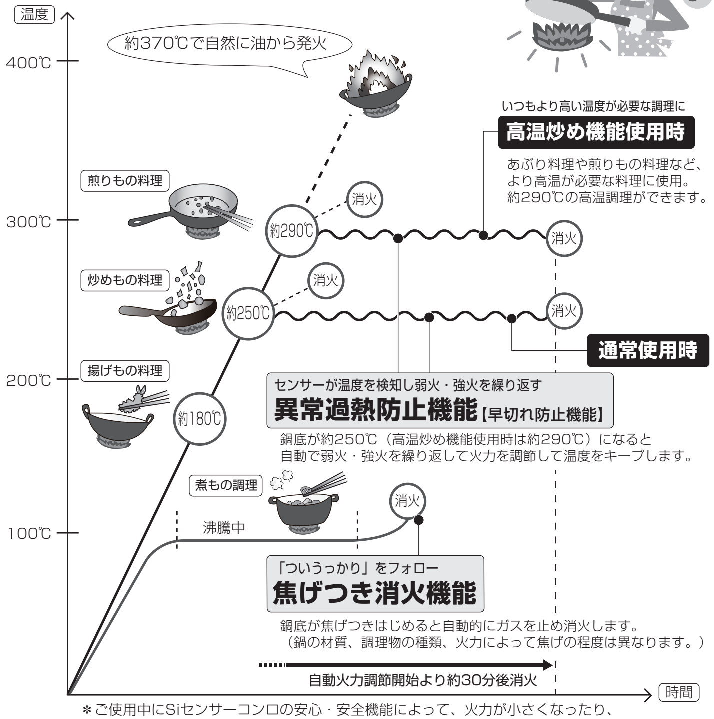
QG−01　③　48　08382　KI

−Ⅱ−2−

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。
安心（Safety）、便利（Support）、笑顔（Smile）を約束する、賢い（intelligent）温度センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。

おまかせ機能で調理を楽しく、安心に



＊ご使用中にSiセンサーコンロの安心・安全機能によって、火力が小さくなったり、消火することがありますが、機器の故障ではありません。

よくある質問を

? 点火操作をしても火がつかない

電源スイッチを入れてください

電源スイッチが入っていないと火がつきません。

乾電池を確認してください

乾電池が消耗すると火がつきません。

乾電池の交換は…18ページ参照

? 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能が働いています

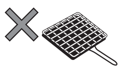
センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため消火します。
＊高温炒め機能を使用しているときも同様です。

→24ページ参照

? コンロで焼網が使えない

コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。

焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。



もくじ

各部のなまえ …… 3
特長/安心・安全機能/便利機能 …… 5

安全なご使用のために
安全上のご注意
使用時に必ずお守りください …… 7
設置について …… 15

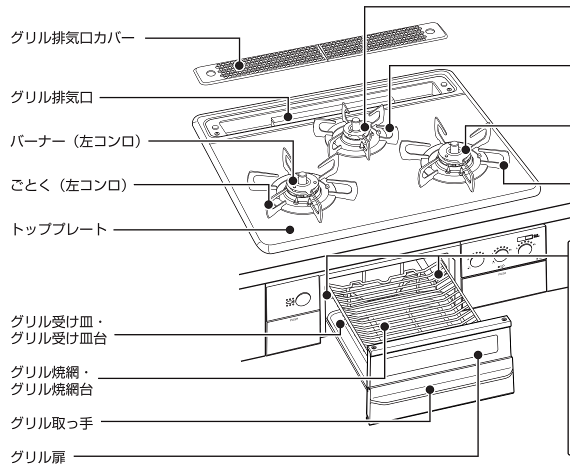
ご使用前に確認ください
部品の設置確認 …… 17
乾電池の交換方法 …… 18
コンロをご使用の前に …… 19

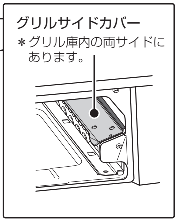
使いかた
コンロ
コンロの使いかた（基本の操作）…… 21
左右コンロ
煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能）…… 23
コンロタイマーを使う …… 25
揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能）…… 27
お湯を沸かす（湯沸し機能）…… 29
煮ものをする（煮もの機能）…… 31
後コンロ
ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（炊飯機能）…… 33
グリル
グリルの使いかた …… 37
マニュアルモード（手動調理）…… 39
オートメニューモード（自動調理）…… 41
レンジフード連動機能の使いかた …… 45
各種設定の変更（カスタマイズ機能・さらに安心モード）…… 47

長くご利用いただくために
日常点検とお手入れ …… 51
部品の取り付けと取り外し …… 53
お手入れのしかた …… 57
よくあるご質問（Q&A）…… 61
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら …… 71
仕様 …… 75
保管とアフターサービス …… 76
保証書 …… 裏表紙

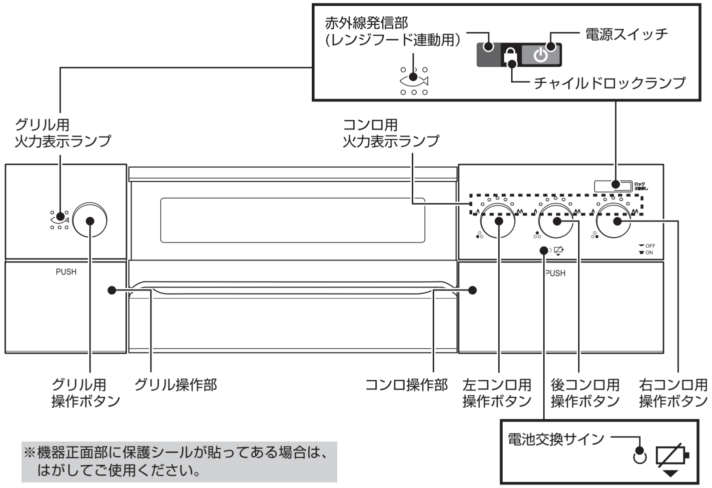
取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
11051020428
11051020429
00

各部のなまえ





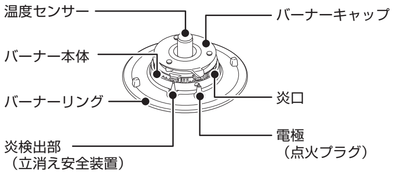
正　面　図



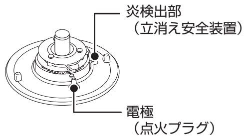
※機器正面部に保護シールが貼ってある場合は、はがしてご使用ください。

バーナー部　拡大図

左右コンロ



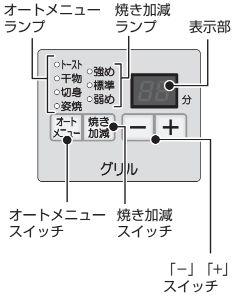
後コンロ



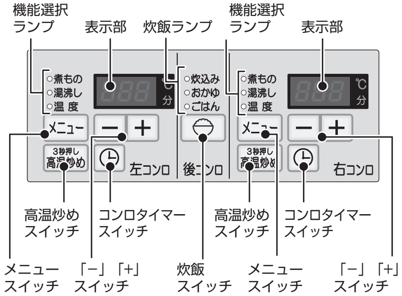
＊後コンロは炎検出部の位置が異なります。

操作部　拡大図

グリル操作部

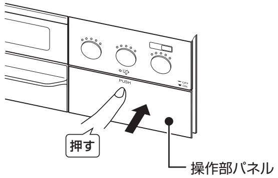


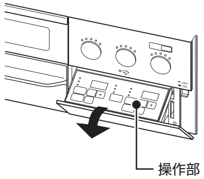
コンロ操作部



操作部の開けかた

操作部パネルの「PUSH」付近を指で押すと、操作部が手前に飛び出てきます。





特　長

◎ツインシールドバーナー
従来のコンロに比べ受け皿がなく、お手入れが簡単です。コンロバーナー周りとバーナーリング周りの両方をパッキンで密閉し、万が一ふきこぼれても煮汁の浸入を防ぎます。

◎らくグリル
水のいらない両面焼きワイドグリルで、大きめの食材も素早く、こんがり焼き上げます。グリルを従来より長く引き出せるため、食材の出し入れもラクラク。グリル受け皿・グリル焼網はお手入れしやすいコーティング加工、グリルサイドカバーは左右共通で簡単に着脱してお手入れできます。

◎トッププレート
ガラストップ
：美観性が高く、鏡のような光沢がキッチンを美しく演出します。

安心・安全機能

立消え安全装置
左右コンロ　後コンロ　グリル

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

天ぷら油過熱防止機能
左右コンロ　後コンロ

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度に近付くと自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能
左右コンロ　後コンロ　グリル

万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約120分、グリルは約15分で自動的にガスを止め消火します。

（消し忘れ消火機能の時間よりも、湯沸し機能・炊飯機能・煮もの機能・コンロタイマー機能が優先されます。）

カスタマイズ機能（47ページ）
→コンロは自動消火するまでの時間を10～120分（10分間隔）に変更することもできます。

焦げつき消火機能
左右コンロ　後コンロ

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
・機能選択モード使用中は焦げつき消火機能は働きません。

異常過熱防止機能【早切れ防止機能】
左右コンロ　後コンロ

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動的にガスを止め消火します。

グリル過熱防止機能
グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め消火します。

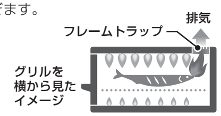
電源オートオフ機能

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても約3分経過すると自動で電源を切ります。

カスタマイズ機能（47ページ）
→自動で電源が切れる時間を変更することもできます。

フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】
グリル

万一グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。



便利機能

タイマー機能
左右コンロ　グリル

コンロは左右コンロで1～120分まで設定できます。グリルは1～15分まで設定できます。
設定した時間が経過すると自動消火し、メロディでお知らせします。

レンジフード連動機能

ビルトインコンロ側の点火・消火に連動してレンジフードも運転・停止します。レンジフードのつけ忘れ・消し忘れの心配がなくなります。
（対応しているレンジフードとの組み合わせが必要）

カスタマイズ機能（47ページ）
→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

マニュアルモード【手動調理】
グリル

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、メロディでお知らせします。

オートメニューモード【自動調理】
グリル

生魚の姿身・切身や干物、トーストなどをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げるので、誰にでも簡単に調理することができます。

カスタマイズ機能（47ページ）
→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。

高温炒め機能
左右コンロ

煎りもの料理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。高温炒め機能をご使用時も異常過熱防止機能が働き、高温になり過ぎたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると消火します。

機能選択モード
左右コンロ　後コンロ

調理時に自動的に火力を調節したり、消火することのできる機能選択モードが付いています。

■温度キープ機能　左右コンロ

天ぷらなどの揚げもの調理やクレープなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を7段階（140～200℃）のいずれかに一定に保ちます。

■湯沸し機能　左右コンロ

沸騰後、自動消火します。保温時間を設定すれば弱火で保温した後、自動消火します。

カスタマイズ機能（47ページ）
→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。

■煮もの機能　左右コンロ

焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節し、設定した時間が経過すると自動消火します。

■炊飯機能　後コンロ

ごはんを炊く
：自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。
炊込みごはんを炊く
：自動的に炊込みごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。
おかゆを炊く
：自動的におかゆを炊き、炊きあがり後に自動消火します。

カスタマイズ機能（47ページ）
→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

禁止　火気禁止　分解禁止	この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。
注意　発火注意	この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
必ず行う　換気必要	この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

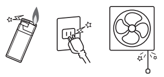
■ガス漏れ時使用厳禁

火気禁止

ガス漏れに気づいたときは…

■ガス事業者の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇その他）のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない

火気禁止



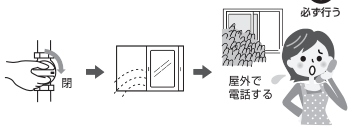
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

必ず行う

■すぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
　またメーターのガス栓も閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くの東京ガスに連絡する。

必ず行う



⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止

使用中は…

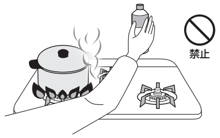
■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

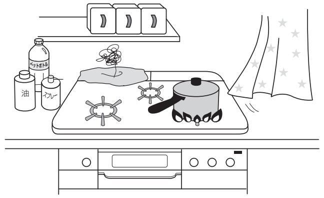
- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。
  特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能やグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。

禁止





禁止

禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

禁止

■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない
また、引火物を使用しない

ガスコンロの近くには…

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

ふきんやタオル、ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

禁止

■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

禁止

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

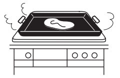
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには…

禁止

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

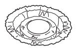


禁止

■市販の補助具は使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーが働き消火したり、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。
市販の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

省エネごとく

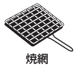


アルミはく製しる受け皿

禁止

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



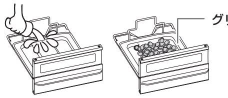
焼網

禁止

グリルには…

禁止

■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない



禁止

異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります。
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要のないタイプです。水を入れないでご使用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくをしかない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。

発火注意

■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する

■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
＊取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。

必ず行う

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリルサイドカバーやグリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

必ず行う

■点火・消火の確認

●点火時は火がついたことを確認する

●消火時は操作ボタンを消火の状態に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので必ず火が消えたことを確認してください。

禁止

■高温炒め機能を使用中は揚げもの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれがあります。

必ず行う

■異常時・緊急時の処置

①点火しない場合、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

②「よくあるご質問(Q&A)」（61〜70ページ参照）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（71〜74ページ参照）に従い処置する。

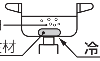
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスまで連絡する。

揚げもの調理のときは…

禁止

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。
食材は中央部を避けて置いてください。



冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

禁止

■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。

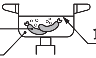
■揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。

必ず行う

■揚げもの調理は食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが働かず、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げもの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



食材全体が十分につかるまで

必ず行う

禁止

■天ぷら油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると発火するおそれがあります。

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS 〈PD-800WV-60GJ-9〉
PA-BH3ER-G7GS 〈PD-800WV-75GJ-9〉
110510200428
110510200429
00

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中や使用直後は…

禁止

■操作部・操作ボタン・グリル取っ手以外は触らない

●やけどのおそれがあります。
●グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、オーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。１か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない
また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがややけどをするおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。

換気必要

■使用中は必ず換気する

■閉めきった部屋で長時間使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

＊ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器およびふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。

禁止

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

禁止

■調理以外の用途には使わない
■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣服の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

禁止

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります。

コンロ使用時には…

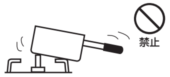
禁止

■ごとくをはずして使用しない

鍋などを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■片手鍋・底が凹んだ鍋・底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋などは不安定な状態で使用しない

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



必ず行う

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

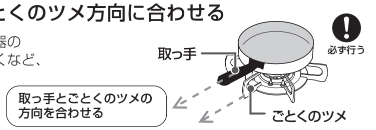
火力が強すぎると、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

■中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。



■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

禁止

■コンロには石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

禁止

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。

禁止

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

禁止

■グリル扉に重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

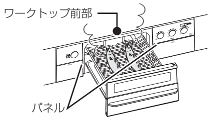
グリル使用時は…

禁止

■グリル使用時は魚などの調理物を焼きすぎない
魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…
①操作ボタンを押し込み、消火状態にする
②火が完全に消えるまでグリルを引き出さない
③消火後、点検を依頼する
必ず行う

■グリル扉を開けたまま使用しない
グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により、トッププレート・ボタン・ワークトップ・パネルなどが過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



禁止

■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない
熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。

■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない
ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

注意

■魚などの調理物を取り出すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する
やけどのおそれがあります。

必ず行う

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火してグリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。
焼き具合を見ながら火力を調節してください。

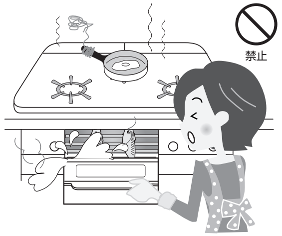
■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

禁止

■グリル排気口に手や顔を近付けない
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない
高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が焼損をするおそれがあります。

必ず行う

■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する
使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



禁止

機器のお手入れ、まわりをお掃除する際は…

必ず行う

■機器が冷めていることを確認する
調理後は高温のため触るとやけどのおそれがあります。

■チャイルドロックを設定する
（21ページ参照）
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をして行う

■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいのでご注意ください。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る
■バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする
炎口がつまったり、濡れたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

必ず行う

■突沸現象に注意する
カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸に注意してください。

【突沸現象について】
突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【突沸現象の予防方法】
- ●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- ●熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- ●鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有償となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

■使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

■煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつくと機器を傷めるおそれがあります。

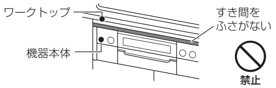
■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■弱火でご使用の際、キッチンのキャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。

■熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

■空気が流れるようにワークトップ下面と機器本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。不完全燃焼の原因になります。



取扱説明書
PA−BH3ER−G6GS 〈PD−800WV−60GJ−9〉
PA−BH3ER−G7GS 〈PD−800WV−75GJ−9〉
110510200428
110510200429
00

安全上のご注意（設置について）

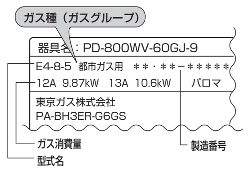
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

必ず行う

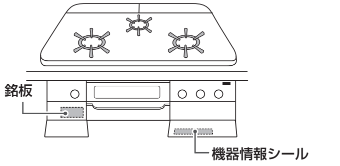
■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

●供給ガスと表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
●特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
＊銘板は機器前面左側のグリル操作部パネルを開いた正面に貼ってあります。機器情報シールは機器前面右側のコンロ操作部を開いたパネルの裏面に貼ってあります。
＊供給ガスの種類がわからない場合、または銘板に表示してあるガス種と一致しない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

【例】銘板

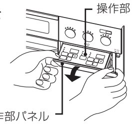


【例】機器情報シール



銘板・機器情報シールの貼り付け位置の見かた

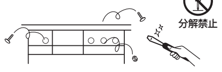
①操作部パネルの「 PUSH 」付近を指で押す
②操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く
操作部と操作部パネルが分かれます。
③操作部を機器本体へ押し込む



分解禁止

■絶対に改造 ・ 分解は行わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



必ず行う

■機器の設置（付帯工事）

機器の設置・移動および付帯工事はお買い上げの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

■ねじ接続

この機器のガス接続工事は専門の資格・技術が必要です。お買い上げの販売店に依頼してください。

必ず行う

■設置場所

工事説明書に従って正しく設置してあることを確認ください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

必ず行う

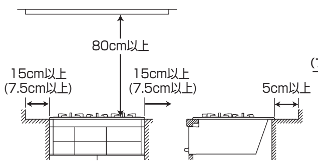
■離隔距離について

火災予防条例で定められていますので必ずお守りください。
距離が近いと火災の原因になります。

周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

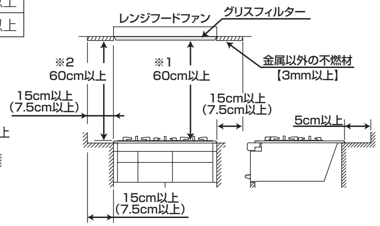
可燃物と機器は下の表にある離隔距離を離してください。

トッププレートの幅	可燃物からの離隔距離（cm）			
	上方	側方	前方	後方
60cmタイプ	80以上	15以上	15以上	5以上
75cmタイプ	80以上	7.5以上	15以上	5以上



＊(　)の寸法はトップブレートの幅が75cmタイプの場合です。

上方周辺をレンジフードファンおよび不燃材で防火措置を取った場合



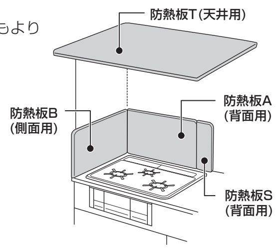
※1　レンジフードファン以外の場合は、80cm以上。
※2　不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材3mm未満は、80cm以上。

必ず行う

■防熱板について

上記の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付け、防火措置を行ってください。
防熱板のお求めは、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

●指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。
●防熱板は4種類（下記表参照）用意しております。
●防熱板Sはトップブレートの幅が75cmタイプの機器にのみ使用します。
●詳しくは設置工事説明書をご覧ください。



別売防熱板の種類

品名	部品コード	高さ	幅
防熱板A(背面用)	07-77375-00	340mm	600mm
防熱板B(側面用)	07-77376-00	340mm	500mm
防熱板S(背面用)	08-30809-00	340mm	150mm
防熱板T(天井用)	08-30614-00	550mm	900mm

取扱説明書

PA–BH3ER–G6GS <PD–800WV–60GJ–9>
PA–BH3ER–G7GS <PD–800WV–75GJ–9>

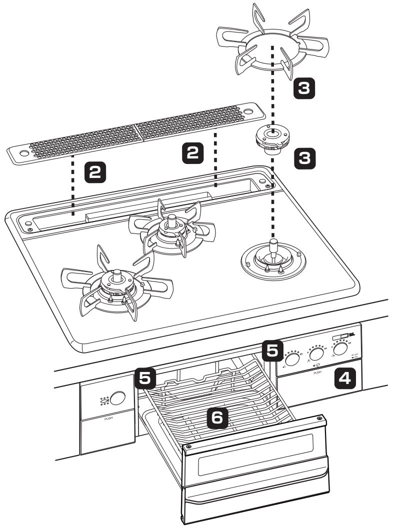
110510200428
110510200429

00

部品の設置確認

◎工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。

バーナーキャップやごとくなど、正しくセットされていることを確認してください。
詳しい設置方法は「部品の取り付けと取り外し」（53〜56ページ）を参照ください。



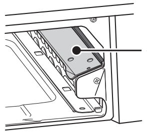
1 梱包材は残っていませんか？

2 グリル排気口カバーは2つとも設置されていますか？

3 バーナーキャップ・ごとくは浮きや傾きなく設置されていますか？

4 単1形アルカリ乾電池が2個、正しい向きで設置されていますか？

5 グリルサイドカバーは左右両方とも設置されていますか？



6 グリル焼網・グリル焼網台・グリル受け皿はガタつきなく設置されていますか？

電池交換サインが点灯したら…乾電池が消耗しています

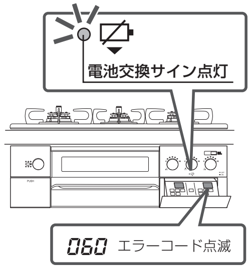
使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形1.5V 2個）と交換してください。

・電池交換サインが点灯します。

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

・電池交換サインの点灯とあわせ、コンロ操作部（右コンロ表示部）にエラーコードが点滅します。

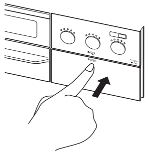
＊乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点灯、エラーコードの点滅はしなくなります。



乾電池の交換方法

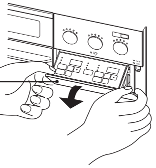
1 コンロ操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が手前に開きます。



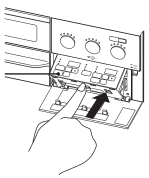
2 コンロ操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く

操作部と操作部パネルが分かれます。



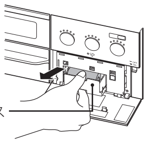
3 コンロ操作部を機器本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



4 電池ケースを引き出せるところまでゆっくり引き出す

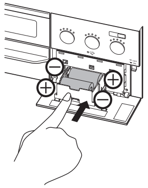
少し上に持ち上げながら、ゆっくりと引き出してください。



5 古い乾電池を取り外し、新しいアルカリ乾電池を入れる

新品の単1形アルカリ乾電池2個を図のように⊕・⊖の向きを確認して入れてください。

6 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

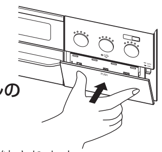


7 コンロ操作部パネルをゆっくり機器本体へ押し込む

操作部と操作部パネルがくっつきます。

8 コンロ操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

操作部が機器本体に収納されます。



⚠注意

禁止

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

必ず行う

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用する

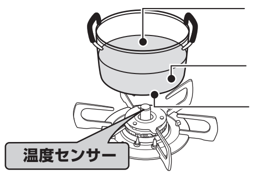
おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わないでください。
- 乾電池は必ず２個とも同種類・同銘柄の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- **乾電池の寿命は通常の使いかたで約半年〜1年です。**未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月ー年）」を過ぎている場合は自己放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。
また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 充電式の乾電池をご使用になると寿命が短い場合や、使用できない場合があります。
- 機器を廃棄する場合は、乾電池を外してください。ショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけどの原因になります。

コンロをご使用の前に

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。



鍋の重さは食材を含んで300g以上を目安とする
※重さは鍋や取っ手の形状により異なります。

揚げもの調理時は、200mL以上の油を入れる

鍋底の中心を温度センサーの上面に密着させる
※鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

禁止

■温度センサーは絶対に取り外さない

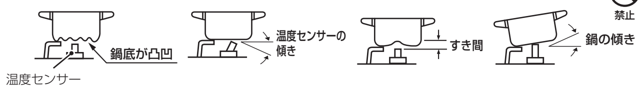
火災などの原因となり大変危険です。

■温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。鍋底と温度センサーの間にはすき間や異物がないようにしてください。
また、安定性の悪い鍋は使用しないでください。
鍋の重さは調理物を含め300g以上が必要です。

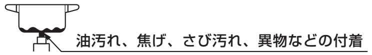
必ず行う

禁止



■鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ・焦げなどが付着したまま使用しない

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



禁止

■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。

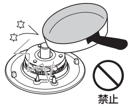
禁止

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

禁止

■温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

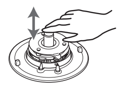
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が働かない場合があります。



必ず行う

■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
■温度センサーと鍋底の密着する部分はいつも清潔にしておく

コンロを使用していないときに、鍋などをごとくの上に乗せておいても温度センサーに支障はありません。しかし、汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。



調理に適した鍋を選ぶ（炊飯機能に適した鍋については34ページをご覧ください。）

○：適しています　✕：適していません（温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。）

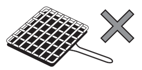
鍋などの種類	油調理		その他の調理	煮もの機能	湯沸し機能	備　考
	揚げもの（温度キープ機能含む）	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※（多層を含む）	○※	○※	○	○※	○※	温度センサーに適しています。
フライパン 平底中華鍋 アルミ・鉄・ステンレス※(多層を含む)	○※	○※	○	○※	○※	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋（鉄）	○	−	−	−	−	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	✕	✕	○ (ただし、消火する場合があります)	✕	✕	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
丸底中華鍋	✕	✕	○	✕	✕	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
やかん	−	−	○	−	○	

※鍋底の厚さの薄い（2.5mm以下）ステンレス製の鍋・フライパンは適していません。

おねがい

中華鍋を使うときは
- ●鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ●中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しく働きません。
- ●必ず取っ手を持って調理してください。

焼網は使用しない！



取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

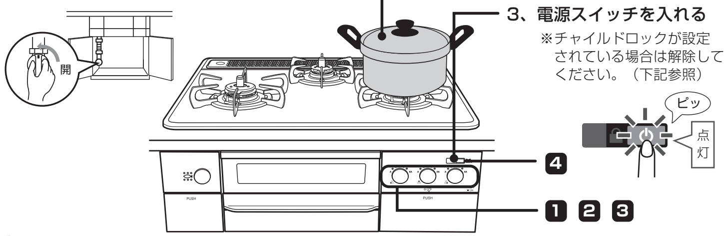
コンロの使いかた（基本の操作）

準　備

1、全ての操作ボタンが消火位置であることを確かめ、ガス栓を全開にする

2、ごとくの中央に鍋などを置く

3、電源スイッチを入れる
※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（下記参照）

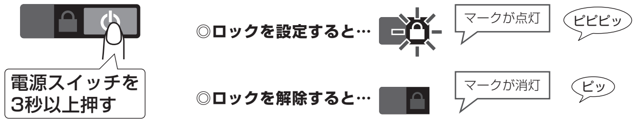


ワンポイント

◎煎りもの、炒めもの、あぶりものをするときは…
高温炒め機能を使用して調理してください。安心・安全機能が働く温度を一時的に高くします。（23ページ参照）

チャイルドロックについて

小さなお子様のいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンやスイッチをロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしても、ロック解除操作するまではロック状態を記憶しています。



- ●すべての操作ボタンが消火位置（操作ボタンが押し込まれた状態）にあるときに設定できます。
- ●押し時間が短いと通常の電源スイッチの「入」「切」操作になりますので、3秒以上しっかり押してください。
- ●チャイルドロックを設定すると 🔒 マークが点灯し、解除以外の操作をしようとすると“ピピー”と音が鳴り、操作を受け付けません。
（最後の操作から3分※経過すると 🔒 マークは消灯しますが、ロックは継続しています。）
- ●チャイルドロックを設定したまま電源がオフになると、電源を入れようとしたときに“ピピー”と音が鳴り、お知らせします。チャイルドロックを解除してください。
- ●チャイルドロックを解除すると電源スイッチが「入」になります。

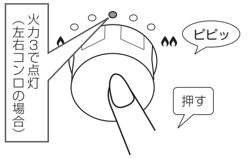
※カスタマイズ機能で「電源オートオフ機能」のオフ時間を1～5分に変更している場合はその時間になります。
15分・30分に変更している場合は5分になります。（47ページ参照）

おねがい

- ●鍋についた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- ●鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- ●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。

《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱

1 点火する



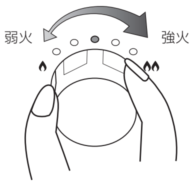
操作ボタンを押して点火する

- ●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。（全コンロとグリル同時に放電）

> 左右コンロは中火で点火します。（中火点火機能）
> …中央の火力表示ランプが点灯
> 後コンロは強火で点火します。
> …右端の火力表示ランプが点灯

- ●点火していることを確認してください。

2 火力調節する



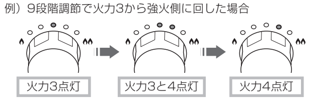
炎を見ながら操作ボタンをゆっくり回す

- ●使用中もときどき燃焼を確かめてください。
- ●操作ボタンを速く回すと、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。また、操作ボタンの操作と火の大きさの変化が合わない場合があります。
- ●操作ボタンを強火側や弱火側に回し過ぎると“ピピッ”と音が鳴り、それ以上強火や弱火にできないことをお知らせします。

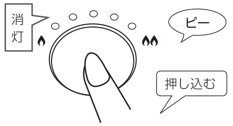
> コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇔弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能が作動します。（作動中は火力表示ランプが点滅します。）

カスタマイズ機能（47ページ）

→火力調節を5段階から9段階に変更することもできます。
より細かな火力調節が可能になります。



3 消火する

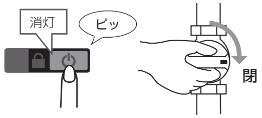


操作ボタンを押し込み、消火する

- ●火力表示ランプが消灯します。
- ●必ず消火していることを確認してください。

> 緊急時には電源スイッチを切ることで消火させることもできます。

4 電源スイッチを切り、ガス栓を閉める



電源スイッチを切り、ガス栓を閉める

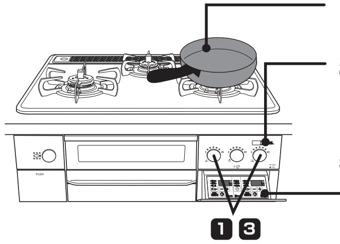
燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

煎りもの・炒めものをする（高温炒め機能）（左右コンロ）

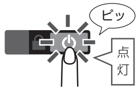
煎りもの・炒めもの・あぶりもの料理などで、炎が小さくなったり消えてうまく調理できない場合、高温炒め機能を設定すると、強火⇔弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。（左右コンロ同時に使用可能）

準　備

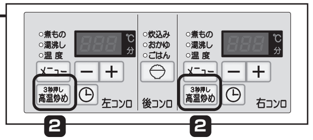


1、ごとくの中央にフライパンなどを置く（左右コンロ）

2、電源スイッチを入れる
※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）



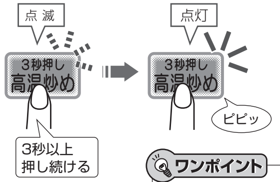
3、コンロ操作部を開ける



1 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押して点火する
②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 高温炒めスイッチを 3秒以上 押す



表示ランプが点滅から点灯に変わり、"ピピッ"と鳴るまで押し続ける（3秒以上）

●調理を開始してください。
●もう一度高温炒めスイッチを押すと "ピー"と鳴り、高温炒め機能が解除されます。
（表示ランプは消灯します。）

ワンポイント

●炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、"ピッ" と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。
●コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。（25ページ参照）

3 消火する

操作ボタンを押し込み、消火状態にする
消火すると高温炒め機能は取り消されます。

知っておいてね

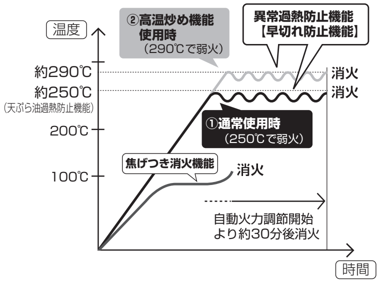
温度センサーのはたらき

①通常使用時

鍋底の温度を検知し、約250℃に達すると弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

②高温炒め機能使用時（左右コンロのみ）

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度（約290℃）で調理できます。高温炒め機能を使用中も、温度センサーの故障を防止するため、温度センサーの温度があがりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。



異常過熱防止機能【早切れ防止機能】

鍋底の温度を検知し、約250℃（高温炒め機能使用時は約290℃）に達すると弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

●最初に弱火になったとき、ブザーが "ピッ" と1回鳴ってお知らせします。
●鍋の温度が下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
＊故障ではありません。
＊炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
＊自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
＊自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

⚠警告

禁止

■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠注意

禁止

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

コンロタイマーを使う

左右コンロ

左右コンロに1～120分までの自動消火タイマーを設定できます。（左右コンロ同時に使用可能）
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。
※カスタマイズ機能（47ページ参照）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

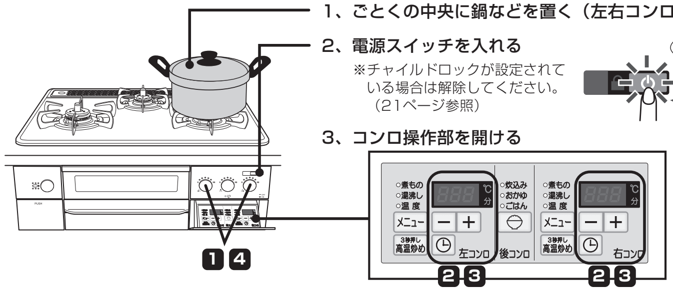
準　備

1、ごとくの中央に鍋などを置く（左右コンロ）

2、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）

3、コンロ操作部を開ける

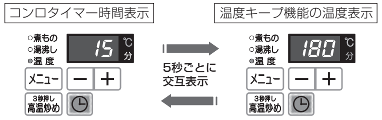


同じコンロでコンロタイマーと「温度キープ機能」や「高温炒め機能」を同時に使用することができます。

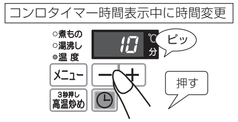
※温度キープ機能と同時に使用する場合、温度キープ機能を先に設定してください。
　コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

「コンロタイマー」と「温度キープ機能」を同時使用している場合

表示部はコンロタイマーと温度キープ機能の温度を交互に5秒間ずつ表示します。



- ●コンロタイマーの残り時間を変更したいときはタイマー表示点灯中に[－][＋]スイッチを押して変更します。
- ●温度キープ機能の温度を変更したいときは温度表示点灯中に[－][＋]スイッチを押して変更します。
- ●変更後、最後の操作から５秒後に交互表示に戻ります。



途中で取り消したいときは…

「温度キープ機能」との同時使用の場合…

- ●表示部にコンロタイマー時間が表示されているときに[タイマー]スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、温度キープ機能は設定されたまま残ります。
- ●表示部に温度キープ機能の温度が表示されているときに[メニュー]スイッチを押すと温度キープ機能とコンロタイマーの両方が取り消されます。
　（湯沸し機能の設定に切り替わりますので、[メニュー]スイッチを取り消し（解除）まで押してください。）

「高温炒め機能」との同時使用の場合…

- ● [タイマー]スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、高温炒め機能は設定されたまま残ります。
- ● [3秒押し高温炒め]スイッチを押すと高温炒め機能だけが取り消され、コンロタイマー機能は設定されたまま残ります。

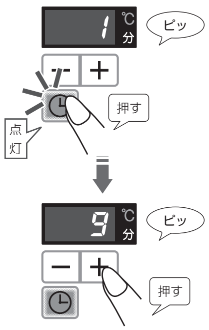
途中で取り消すときは… [タイマー] スイッチを押してください。

1 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押して点火する
②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 タイマー時間を設定する

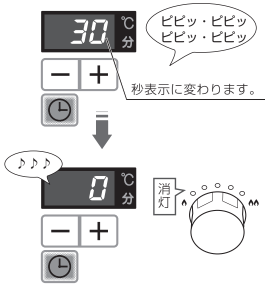


① [タイマー]スイッチを押す
- ●表示部に初期設定の1分が表示されます。
- ●表示ランプが点灯します。

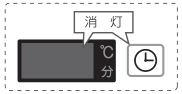
② [－][＋]を押し、タイマー時間を設定する
- ●お使いのたびに設定してください。
- ●1～120分まで（1分刻み）設定できます。
- ●押し続けると５分刻みで変更できます。

- ●設定時間は調理中でも変更できます。
- ●使用途中でコンロタイマーを設定する場合、安全のためバーナーの最大持続時間（約120分）を超える範囲では設定できません。
- ●煎りものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。（高温状態が約30分続くと、安心・安全機能が働き自動消火するため。）

3 設定時間になると自動消火



- ●設定時間終了30秒前になると"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- ●設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。
- ●自動消火後、約10秒後に表示部とタイマー表示ランプが消灯します。



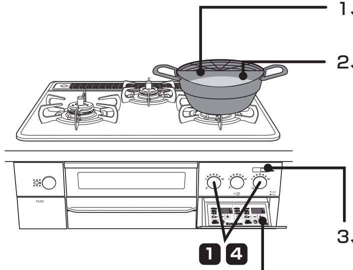
4 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

メニュー 揚げもの・焼きものをする（温度キープ機能）（左右コンロ）

温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの、クレープやハンバーグなどの焼きものを調理します。
（左右コンロ同時に使用可能）

準　備



1、ごとくの中央に揚げもの調理や焼きもの調理に適した鍋などを置く（左右コンロ）

2、鍋に油を入れる

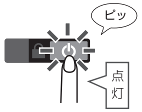
知っておいてね

揚げもの調理時の油量は500～1000mLが適量です。

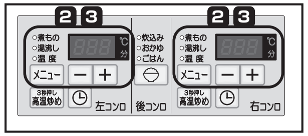
※油量が少ないと油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。

3、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）



4、コンロ操作部を開ける



おねがい

調理中は機器から離れないでください。
調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。

ワンポイント

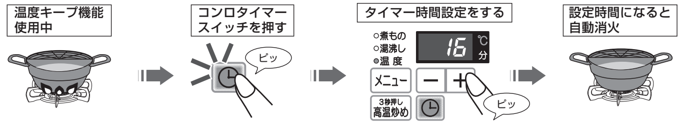
揚げもの以外の火加減が難しいクレープやうす焼きたまごのような、焼きもの調理も簡単に作ることができます。

※鍋の種類・鍋底の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

◎設定温度の目安

	揚げもの	焼きもの
200℃	焦げめを強くしたい揚げもの	――――――――
180℃	天ぷら・フライ	焼きギョーザ・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ	ホットケーキ・ハンバーグ
140℃	――――――――	クレープ・うす焼きたまご

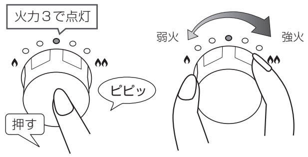
温度キープ機能を使用中に、コンロタイマー機能で調理する時間（1～120分まで）を設定することができます。（25ページ参照）



※温度キープ機能とコンロタイマーを同時に使用する場合、温度キープ機能を先に設定してください。
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

途中で取り消すときは…
メニュースイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する



①操作ボタンを押して点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

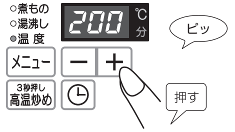
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 温度設定をする

① メニュースイッチを押し、「温度」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

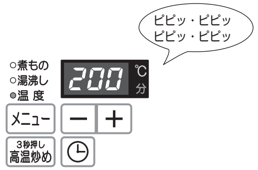
「温度」→「湯沸し」→「煮もの」→「取り消し（消灯）」→「温度」



② －＋を押し、温度を選択する

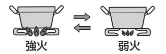
●最初は180℃に設定されています。
●140～200℃まで10℃刻みで設定できます。
●設定温度は調理中でも変更できます。

3 調理する



設定温度になると、"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせします。
調理を開始してください。

●調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。
（調節中は火力表示ランプが点滅します。）



●調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

4 消火する

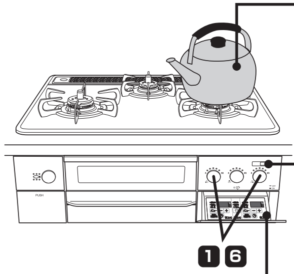
操作ボタンを押し込み、消火する

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS 〈PD-800WV-60GJ-9〉
PA-BH3ER-G7GS 〈PD-800WV-75GJ-9〉
11051020428
11051020429
00

メニュー お湯を沸かす（湯沸し機能） 左右コンロ

沸騰後に自動消火します。また、保温時間を設定すると弱火で保温した後、自動消火します。
（左右コンロ同時に使用可能）

準　備



1、ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く（左右コンロ）

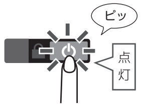
知っておいてね

水の量の目安：500mL～2L

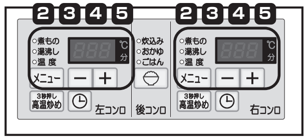
※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量（最大容量の6～7割）にしてください。

2、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）



3、コンロ操作部を開ける



知っておいてね

●以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。

・熱いお湯を沸かし直した場合
・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
・ふたのない鍋でお湯を沸かした場合

カスタマイズ機能（47ページ）

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。

●5段階で調節することができます。（初期設定は「3」です。）数字が小さくなるほど沸騰のお知らせが早まります。

1	2	3	4	5
早い				遅い

おねがい

●やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
●温度センサーを正しく働かせるために、次のことを守ってください。

・ふたの開け閉めをしない　・水をかき混ぜない　・やかんや鍋を動かさない
・水を追加しない　・具を入れない　・火力を変えない

●火力はやかんや鍋の大きさに合わせて、炎があふれることのないように調節してください。

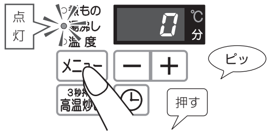
途中で取り消すときは…
メニュースイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押して点火する
②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

やかんや鍋の大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 湯沸しを設定する



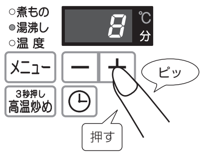
メニュー スイッチを押し、「湯沸し」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「温度」→「湯沸し」→「煮もの」→「取り消し（消灯）」

保温時間「0」分の場合、沸騰後自動消火5へ

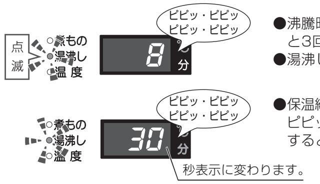
3 保温時間を設定する



－＋ を押し、保温時間を設定する

●0～90分まで（1分刻み）設定できます。初期設定は0分です。お使いのたびに設定してください。
●押し続けると5分刻みで変更できます。
※0分は弱火での保温はされず、沸騰後自動消火します。

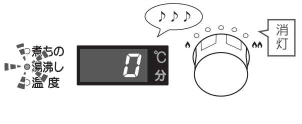
4 沸騰すると自動で弱火



●沸騰時は“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴り、自動的に弱火になります。
●湯沸し表示ランプが点滅に変わります。

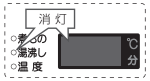
●保温終了30秒前になると“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

5 湯沸しが終了すると自動消火



●湯沸し終了後、メロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。
湯沸し表示ランプは点滅しています。

●自動消火後、約10秒後に表示部と湯沸し表示ランプが消灯します。



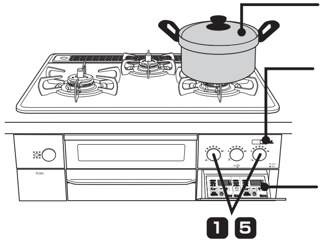
6 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

メニュー 煮ものをする（煮もの機能）　左右コンロ

焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節し、煮ものなど弱火で長時間かかる調理を行います。
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。（左右コンロ同時に使用可能）
※消し忘れ消火機能の時間よりも煮もの機能のタイマーが優先されます。

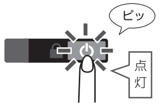
準　備



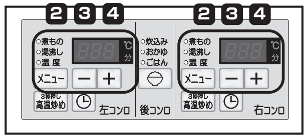
1、ごとくの中央に鍋などを置く（左右コンロ）

2、電源スイッチを入れる

※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）

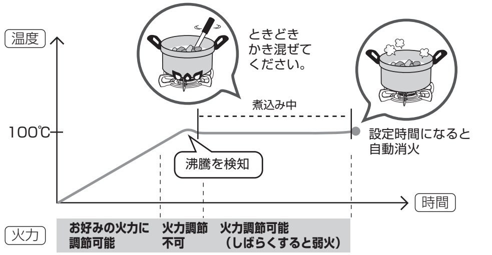


3、コンロ操作部を開ける



煮もの機能について

温度センサーが鍋底の温度を検知し、沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がってしまった場合は、火力を調節し100℃前後の温度を持続します。
焦げつきやすい煮もの料理や煮込み料理をお手軽に作ることができます。
※火力は調理中でも調節できますが、沸騰する前後は火力表示ランプが点滅し、火力調節ができません。



≪煮込み中は…≫ 弱火よりも強い火力で煮込みたい場合は、火力2までの火力をご使用ください。
それ以上の火力に調節した場合、しばらくすると火力2に自動調節されます。
火力2よりも強い火力で煮込みたい場合は、煮もの機能を使用せずに調理してください。

おねがい

- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどとろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。

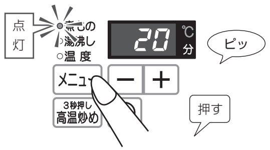
途中で取り消すときは…
メニュースイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

①操作ボタンを押して点火する
②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

2 煮ものを設定する

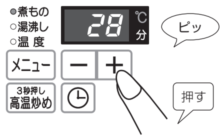


メニュー スイッチを押し、「煮もの」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「温度」→「湯沸し」→「煮もの」→「取り消し（消灯）」→

3 タイマー時間を設定する

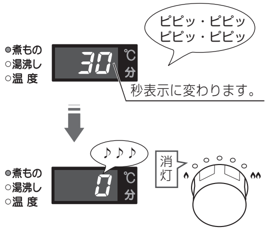


−＋ を押し、タイマー時間を設定する

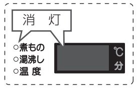
- 1～200分まで（1分刻み）設定できます。初期設定は20分です。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。
- 調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。

タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

4 設定時間になると自動消火



- 設定時間終了30秒前になると“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- 設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示部と煮もの表示ランプが消灯します。



5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押し込み、消火状態にする

取扱説明書
PA−BH3ER−G6GS <PD−800WV−60GJ−9>
PA−BH3ER−G7GS <PD−800WV−75GJ−9>
11051020428
11051020429
00

メニュー

ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（炊飯機能）

後コンロ

準　備

❶ お米の量を正確にはかる

お手持ちの計量カップで
炊飯したいお米の量を
正しくはかる

【例】180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。

＜1回で炊ける量＞

ごはん	1～5合
炊込みごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

❷ お米をとぐ

たっぷりの水でごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

●はじめのとぎ水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
●「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
※お米のとぎが足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

❸ お米に水を含ませる

お米と水の量の目安

●水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
●新米・古米・無洗米、または固め・やわらかめなどの好みによって水の量を加減してください。
●水の量（調味料・だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。
●炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。

お米の量		水の量			
合数（重量）	容量	ごはん	全がゆ	七分がゆ	炊込み
0.25合（約38g）	45mL	－	約350mL	約390mL	－
0.5合（約75g）	90mL	－	約550mL	約670mL	－
1合（約150g）	180mL	約280mL	約880mL	－	約280mL
2合（約300g）	360mL	約480mL	－	－	約480mL
3合（約450g）	540mL	約680mL	－	－	約680mL
4合（約600g）	720mL	約880mL	－	－	約880mL
5合（約750g）	900mL	約1070mL	－	－	－

お米を水に浸しておく時間

●水加減後、右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
●一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色などの原因となります。

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

＊ただし、14時間以上浸しておくと変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

●米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。
米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
●水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。
一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
●水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

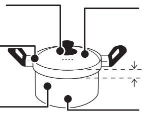
準　備（つづき）

❹ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯機能に適した鍋



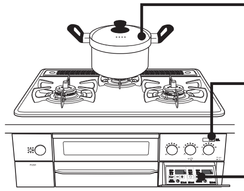
炊飯専用鍋も別売しています。
⇒お求めはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでお問い合わせください。

炊飯機能に適した鍋	ごはん	おかゆ	炊込みごはん	最大炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	○	○	○	白米：3～5合、全がゆ：1合、七分がゆ：0.5合、炊込みごはん：2～4合
アルミ製の鍋	○	○	○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋	○	○	○	白米は焦げる場合があります。薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋	×	○※	×	おかゆ以外は炊けません。※土鍋ではふきこぼれやおもゆが飛ぶことがあります。やけどに注意してください。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋	×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません）

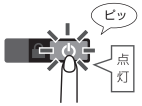
●浅い鍋はふきこぼれることがあります。
●鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択モードを使用中は焦げつき消火機能は働きません。

❺ 鍋をセットする



1、ごとくの中央に鍋を置く（後コンロ）
※鍋底の中心と温度センサーがしっかり密着するように置いてください。

2、電源スイッチを入れる
※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）

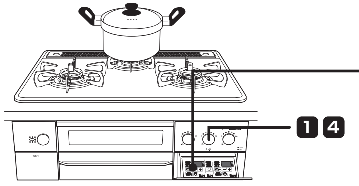


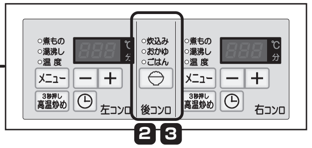
3、コンロ操作部を開ける

メニュー ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（炊飯機能）

後コンロ

準　備（つづき）





＜炊飯時間の目安＞

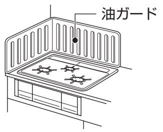
ごはん	約30分程度（むらし10分を含む）
おかゆ	約45分程度
炊込み	約30〜40分程度（むらし10分を含む）

※炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
※お米の量（合数）により異なりますので、目安としてください。

●むらし中に⊖スイッチを押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。
●むらし後はご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げておいしくなります。

おねがい

●周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
●風が吹き込んでいたり、扇風機や冷暖房機器などの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。



ごはんを炊くとき

●炊飯完了後に２度炊きや温め直しをすると焦げつくことがあります。

おかゆを炊くとき

●炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
●おかゆの炊きあがりで水分量が多い場合は、再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
●ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
●調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

炊込みごはんを炊くとき

●具の量が多かったり、調味料の量によってはうまく炊けない場合や、焦げつきがひどくなる場合があります。具の量はお米の量の1/2までにしてください。
●具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
●炊込みごはんの素を使用する場合は、炊込みごはんの素に記載してある方法に従ってください。
●具と調味料を入れたらすぐに炊飯を開始してください。具や調味料が鍋底にたまると失敗のおそれがあります。
●具の大きさはなるべく小さいほうが炊飯を妨げません。

炊飯中に誤って消火してしまったら…

■ごはん/炊込みごはんを炊いているとき
すぐに点火し、点火した火力のまま炊飯スイッチを押してモードを選択します。ごはんは炊けますが、柔らかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

■おかゆを炊いているとき
すぐに点火し、弱火に火力調節してそのまま加熱します。お米がお好みの柔らかさになったところで消火してください。

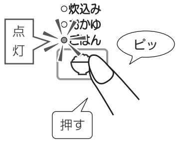
途中で取り消すときは…
⊖スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。
（炊飯開始後一定時間経過すると⊖スイッチの切り替えができなくなります。消火操作をして取り消してください。）

1 点火する

後コンロの操作ボタンを押して点火する

2 炊飯スイッチを押す

⊖スイッチを押し、お好みのモードを選択する



押すたびに、右記のように切り替わります。

「ごはん」→「おかゆ」→「取り消し(消灯)」←「炊込み」

炊飯中の火力は自動で切り替わり、変更できません。

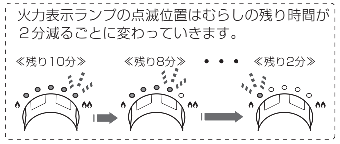
≪炊飯中の表示≫
火力表示ランプの点灯位置が両端から中央に向かって順番に移動を繰り返します。

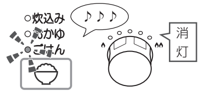
ごはん・炊込み

※「ごはん」モードで説明します。

3 炊き上がると自動消火、むらしがスタート

●炊きあがると、“ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ”と3回ブザーが鳴り、自動消火します。
●ごはん表示ランプと火力表示ランプが点滅します。

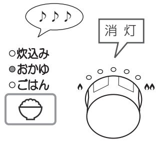




●むらしが終了すると火力表示ランプが消灯し、メロディが鳴ってお知らせします。
●約10秒後にごはん表示ランプが消灯します。

おかゆ

炊き上がると自動消火



●炊きあがると火力表示ランプが消灯し、メロディが鳴って自動消火します。
●約10秒後におかゆ表示ランプが消灯します。

4 操作ボタンを戻す

後コンロの操作ボタンを押し込み、消火状態にする

カスタマイズ機能（47ページ）

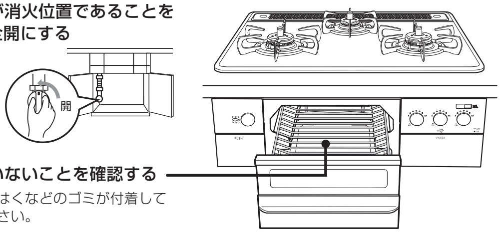
→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるように変更することもできます。
●5段階で調節することができます。（初期設定は「3」です。）数字が大きくなるほど炊き時間が長くなります。

1	2	3	4	5
水分多い・柔らかい				焦げが強い・硬め

グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備

1、全ての操作ボタンが消火位置であることを確かめ、ガス栓を全開にする



2、梱包部材が入っていないことを確認する

バーナー付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認ください。

グリルを初めて使うときは

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

●庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
●グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。（55ページ参照）

②グリル焼網を取り出す

●長い時間グリル焼網を空焼きすると表面のフッ素コートがはがれて魚などがくっつきやすくなります。
●グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台はセットしたままで問題ありません。

③煙がなくなるまで8分程度空焼きする（火力は上火・下火ともに「強」で行う）

●庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出ても異常ではありません。
●空焼き時にグリル過熱防止機能が作動し、自動消火する場合があります。

グリル過熱防止機能

グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。
また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると“ピー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「025」を表示します。

＊グリル過熱防止機能が作動したら、約5分ほど（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

①グリルをゆっくりと引き出す

いっぱいまで引き出すと、いったん止まります。

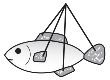
②両手でグリル取っ手をつかみ、持ち上げる

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。

グリルの取り扱いと準備(つづき)

魚の準備

●魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふきとってください。
●塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
●さばやいわしなど背の青い魚は多めの塩をして時間をおき、身をしめます。
白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をします。
●魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
●包丁目（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



ワンポイント

冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合があります。

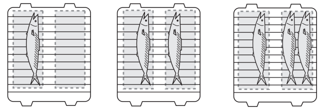
魚の置きかた

●グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。
（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
●魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。
●厚みのある魚を焼く場合、バーナーや点火プラグ付近に触れないように注意してください。
異常点火の原因になります。

姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合　◎2匹焼く場合　◎3匹（または3匹以上）焼く場合

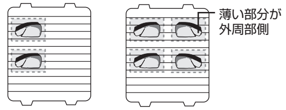


中央部を避け、左右どちらかの中央よりに置きます。　左右均等に置きます。　中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げが少なくなります。

◎1～2切焼く場合　◎4切以上焼く場合

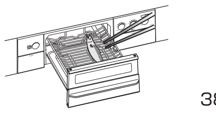


中央部を避け、左右どちらかに置きます。

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、魚がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。

魚を取り出すときに…

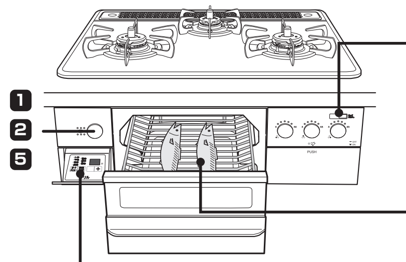
はしをグリル焼網と平行に入れるとグリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。



マニュアルモード（手動調理）

準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



1、電源スイッチを入れる
※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）

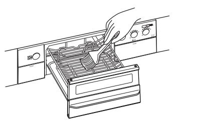
2、食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

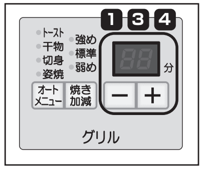
3、グリル操作部を開ける

魚のくっつき防止に…

●グリル焼網に油を薄く塗る
●約3分間、予熱（空焼き）する

グリル焼網に食材がくっつきにくくなります。





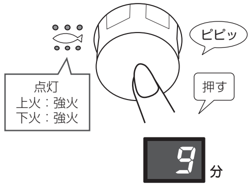
知っておいてね

●安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
＊魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。
●安全のため、グリルは最大約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。

おねがい

●連続して使用する場合は約5分ほど間をあけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能が働き、自動消火する場合があります。
●調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能が働く前に発火するおそれがあります。その場を離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）水分の少ない干し物や脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
●余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
●グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

1 点火する



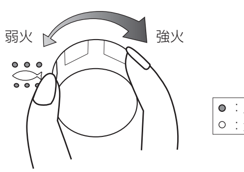
グリルの操作ボタンを押して点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。
火力表示ランプが点灯します。
確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。
（全コンロとグリル同時に放電）
●点火していることを確認してください。

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」が表示されます。（初期設定は9分です。）

2 火力調節する



操作ボタンをゆっくり回す

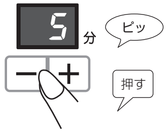
●火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。
●回すたびに、次のように切り替わります。
●操作ボタンを強火側や弱火側に回し過ぎると"ピピッ"と音が鳴り、それ以上強火や弱火にできないことをお知らせします。

●：点灯　○：消灯

上火：弱火 下火：弱火 ⇄ 上火：弱火 下火：強火 ⇄ 上火：強火 下火：弱火 ⇄ 上火：強火 下火：強火

●火力の目安は強火です。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。
●点火後30秒間は火力調節ができません。この間に火力調節すると火力表示ランプは変化しますが、実際の炎は30秒後に変化します。

3 タイマー時間をセットする

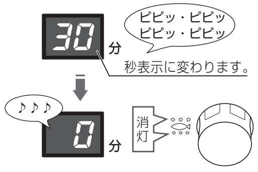


－＋を押し、タイマー時間を設定する

●お使いのたびに設定してください。
●1～15分まで（1分刻みで）設定できます。

グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

4 設定時間になると自動消火



●調理終了30秒前になると"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
●設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し自動消火します。
●自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。

消灯　分

5 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火状態にする

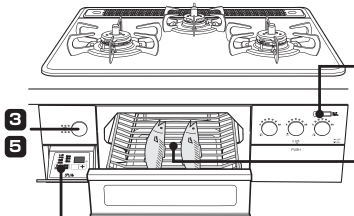
取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS　<PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS　<PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

オートメニューモード（自動調理）

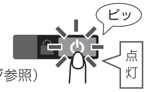
生魚の姿身・切身や干物など、また別売のクッキングプレートを使用するとトーストなどをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げます。

準　備

◎グリル受け皿には水を入れない
◎調理中は機器から離れない



1、電源スイッチを入れる



※チャイルドロックが設定されている場合は解除してください。（21ページ参照）

2、食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※トーストモードを使用する場合は、別売のクッキングプレートを使用してください。（設置方法はクッキングプレート付属の取扱説明書を参照してください。）

3、グリル操作部を開ける

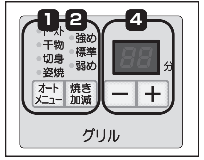
◎途中で取り消すときは…

≪点火操作後約30秒以内≫

スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。マニュアルモード（手動調理）に切り替わります。

≪点火操作後約30秒経過した後≫

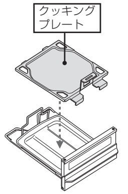
消火操作をしてください。



おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合や、オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードで調理してください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

＊別売のクッキングプレートを使用する場合は、グリル焼網を取り外してから、クッキングプレートをセットしてください。詳しくはクッキングプレートの取扱説明書をご覧ください。



知っておいてね

「H」マーク表示

- 連続使用する場合など、庫内温度がある程度高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。この場合、オートメニュースイッチを押すと"ピピー"と音が鳴り、表示部に"H"が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

■調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して

・オートメニューモードの調理時間を含め、グリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
・庫内温度が高いと ⊞ スイッチを受け付けない場合があります。また延長調理中に庫内の温度が高くなり過ぎると、強制的に30秒表示に切り替わり調理を終了します。

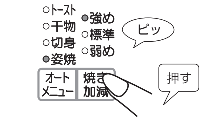
1 オートメニューを設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「姿焼」→「切身」→「干物」→「取り消し（消灯）」←「トースト」←

2 焼き加減を設定する



スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「標準」→「強め」→「弱め」→

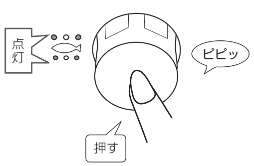
カスタマイズ機能（47ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。3段階よりさらに弱めと強めの火力を選択することができるようになります。

5段階：「さらに弱め」→「弱め」→「標準」→「強め」→「さらに強め」（3段階：「弱め」→「標準」→「強め」）

「弱め」ランプが点滅　「強め」ランプが点滅

3 点火する

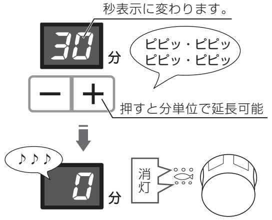


グリルの操作ボタンを押して点火する

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。手を離しても確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
- 点火していることを確認してください。

オートメニューで調理中は火力調節はできません。
≪オートメニュー調理中の表示≫
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

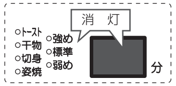
4 調理が終了すると自動消火



- 調理終了30秒前になると"ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ"と3回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

調理終了30秒前からのカウント中に⊞スイッチを押すと、お好みで調理時間を分単位で延長することができます。

- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示部・オートメニューランプ・焼き加減ランプが消灯します。



5 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火状態にする

オートメニューモード(自動調理)

●下記の表はオートメニューモードで調理する場合の基本的な調理例です。
●魚の種類や大きさ、トーストの大きさや厚さ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
●魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。
お好みの焼き加減に調節してください。
●魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

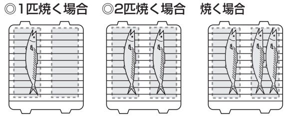
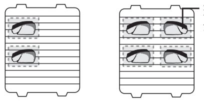
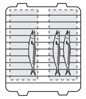
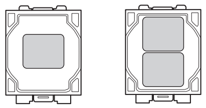
焼き加減 / オートメニュー	弱　め	標　準	強　め
姿　焼	【生魚】 きす 小あじ （50g以下の小さな生魚）	【生魚】 あじ さんま いわし にじます あゆ	【生魚】 あじ（大） いさき たい （200g以上の大きな生魚）
切　身	【みそ漬け、照り焼き】 ぶり さわら かれい	【生魚】 さば さけ ぶり すずき たい 【塩漬け】 さば さけ	【生魚】 さわら たちうお
干　物	【干物（開き）】 さんま（100g程度） 【干物】 ししゃも	【干物（開き）】 あじ かます かれい さわら ほっけ	【干物（開き）】 ほっけ（大） （200g以上）
トースト （●別売のクッキングプレートを使用する ●グリル焼網は取り外す）	お好みの焼き加減に合わせてご使用ください。		

⚠注意

■オートメニューモードは魚・トースト以外の調理には使用しない
■次の魚にはオートメニューモードを使用しない

禁止

焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因となります。
・みりん干し・めざし・うるめいわしの丸干し・市販のみりん漬け・身欠きにしん
・厚みのある魚・ハラスなどの特に脂の多いもの

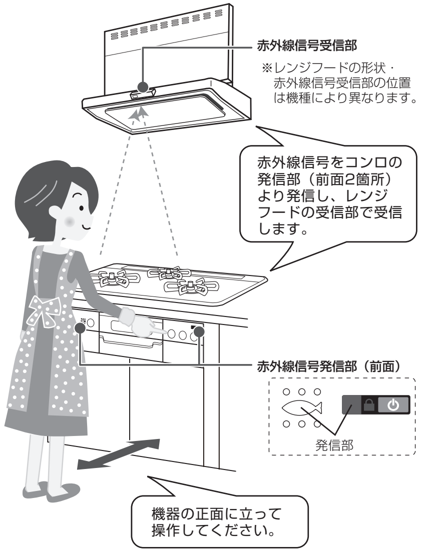
ポイントとお願い	置きかた
●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。	魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ◎1匹焼く場合　◎2匹焼く場合　◎3匹（または3匹以上）焼く場合  中央部を避け、左右どちらかの中央よりに置きます。　左右均等に置きます。　中央部を避け、すき間をあけて置きます。
●皮を上側にして焼いてください。 ●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照焼き、みそ漬けのものは、次の条件であるほど焦げやすくなります。 （・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりんの配分が多い）	皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げが少なくなります。 ◎1～2切焼く場合　◎4切以上焼く場合  薄い部分が外周部側 中央部を避け、左右どちらかに置きます。
●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を奥側にして焼いてください。	頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。 
●別売のクッキングプレートを使用してください。 ●3cm（4枚切り相当）を超える厚さの食パンは焦げやすいため「弱め」で焼くことをおすすめします。 ●8枚切りなど薄い食パンは焼き色がつきにくいため「強め」で焼くことをおすすめします。 ●購入後しばらくたったパンは乾燥しており、焦げやすくなります。 ●冷凍した食パンは焼けにくいため「強め」で焼くことをおすすめします。また、3cm（4枚切り相当）を超える厚さの冷凍食パンは常温で30分程度解凍してから焼いてください。 ●調理終了後、長くクッキングプレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。	食パンは中央に寄せて置きます。 ◎1枚焼く場合　◎2枚焼く場合 

レンジフード連動機能の使いかた

レンジフード連動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転、または停止する機能です。

レンジフード連動機能のしくみ

ビルトインコンロの点火・消火操作を行うと、ビルトインコンロの発信部より赤外線信号が発信されます。
発信された赤外線信号をレンジフードの受信部で受信し、レンジフードが連動して動きます。



※指定外のレンジフードでは連動しません。
対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでお問い合わせください。
※レンジフード連動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気連動機能をONにしておく必要があります。
レンジフードの設定はレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

⚠注意

必ず行う

■レンジフードをお手入れする際は、必ずビルトインコンロの電源スイッチを切る

レンジフードが不意に作動し、けがをするおそれがあります。

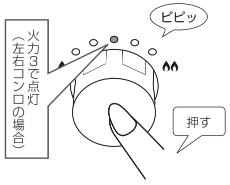
知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが連動しにくいことがあります。

- ●操作する立ち位置がビルトインコンロに近すぎる場合や遠すぎる場合、正面に立っていない場合
- ●手や頭など体の一部がレンジフードの赤外線信号受信部付近にあり、赤外線信号をさえぎっている場合
- ●ビルトインコンロ付近でテレビやエアコンなどのリモコンを同時に操作している場合
- ●レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている場合
- ●ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの赤外線信号受信部が汚れている場合
- ●黒い衣服を身につけて操作している場合
- ●寸胴鍋など深さのある鍋を使用している場合

レンジフードが連動しにくい場合は、レンジフードの操作部、またはリモコンで操作してください。

1 点火する

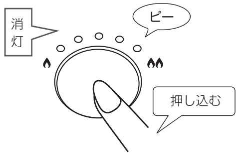


コンロまたはグリルの点火操作をする

レンジフードが連動して運転を開始します。

- ●運転開始時の風量はレンジフードの仕様および設定に従います。
- ●すでにレンジフードを使用しているときは、風量が自動的に切り替わることがあります。
- ●点火操作後、レンジフードが運転していることを確認してください。
- ●レンジフードの風量調整はレンジフード側で設定してください。

2 消火する



コンロまたはグリルの消火操作をする

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。
（電源スイッチを押して消火した場合も同様です。）

- ●レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。
（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）
- ●消火操作を行っても、他のコンロやグリルを使用中はレンジフードは自動停止しません。すべての操作ボタンが消火状態になると自動停止します。
- ●調理タイマーや安心・安全機能が働き自動消火した場合は、レンジフードは連動して止まりません。操作ボタンを押し込み消火操作をするとレンジフードが止まります。

＊レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

カスタマイズ機能（47ページ）

→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

任意機能
P47〜P50

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で個別設定（カスタマイズ）できます。
一度登録すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

カスタマイズ機能はお客様が任意に設定できる機能です。
設定変更を希望されるお客様のみご利用ください。

機能ごとに設定する個別設定と「さらに安心モード」（50ページ参照）の2通りの設定方法があります。
「さらに安心モード」を設定した後でも個別設定を設定することができます。

	設定項目番号	適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
個別設定	❶	**消し忘れ消火機能** すべてのコンロの消し忘れ消火機能の時間を同時に変更します。	120分	10〜120分（10分間隔）	48
個別設定	❷	**電源オートオフ機能** 調理後、電源が自然に切れるまでの時間を変更できます。	3分	1〜5分(1分間隔) 15分、30分	48
個別設定	❸	**レンジフード連動機能** ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更できます。	連動する	連動しない	48
個別設定	❹	**火力調節** コンロの火力調節をより細かく調節できるように変更できます。	5段階	9段階	49
個別設定	❺	**炊飯機能** 炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるよう変更できます。	「3」（標準）	5段階調節可能	49
個別設定	❻	**湯沸し機能** 沸騰のお知らせのタイミングが早い/遅いの不便を感じたときに変更できます。	「3」（標準）	5段階調節可能	49
個別設定	❼	**オートメニューモード** グリルのオートメニューモードの焼き加減をより細かく調節できるように変更できます。	3段階	5段階	50
さらに安心モード		**消し忘れ消火機能**	120分（すべてのコンロ）	30分（すべてのコンロ）	50
さらに安心モード		**異常過熱防止機能** 異常過熱防止機能（高温での調理が続いた場合、自動消火する機能）が働いた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。	30分（すべてのコンロ）	15分（すべてのコンロ）	50

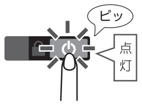
●カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
●消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・煮もの機能・コンロタイマー機能が優先されます。
（カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。最長120分）

途中でキャンセルするには／初期設定にリセットするには…50ページ参照

1.設定準備をする（共通操作）

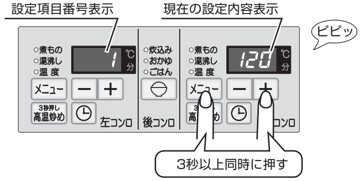
①電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



②コンロ操作部の メニュー スイッチと ＋ スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。

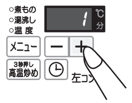


2.各種設定を変更する

❶コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

初期設定：120分

③左コンロの −＋ スイッチを押し、設定項目番号「1」を選択する



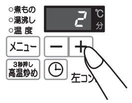
④右コンロの −＋ スイッチを押し、設定時間を変更する

10〜120分の間で10分刻みに設定できます。

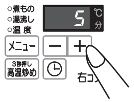
❷電源オートオフ機能の電源オフ時間の変更

初期設定：3分

③左コンロの −＋ スイッチを押し、設定項目番号「2」を選択する



④右コンロの −＋ スイッチを押し、設定時間を変更する

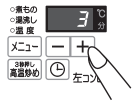


1〜5分（1分刻み）、15分、30分に設定できます。

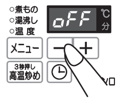
❸レンジフード連動機能のON/OFFの変更

初期設定：on（オン）

③左コンロの −＋ スイッチを押し、設定項目番号「3」を選択する



④右コンロの −＋ スイッチを押し、設定内容を変更する

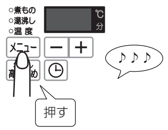


on（オン）：連動する
oFF（オフ）：連動しない

3.設定を完了する（共通操作）

⑤コンロ操作部の メニュー スイッチを押す

●メロディが鳴り、設定完了します。
●左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
●設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

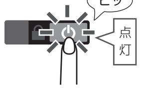


各種設定の変更（カスタマイズ機能）

1.設定準備をする（共通操作）

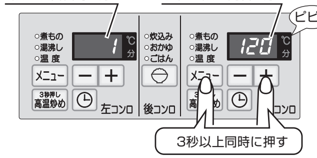
①電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



②コンロ操作部の メニュー スイッチと ＋ スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。

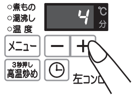


2.各種設定を変更する

❹ コンロの火力調節段階変更

初期設定：5段階

③左コンロの －＋ スイッチを押し、設定項目番号「4」を選択する



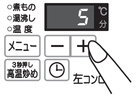
④右コンロの －＋ スイッチを押し、設定内容を変更する

5段階と9段階のどちらかに設定できます。

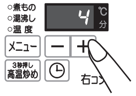
❺ 炊飯機能の炊き加減の変更

初期設定：3

③左コンロの －＋ スイッチを押し、設定項目番号「5」を選択する



④右コンロの －＋ スイッチを押し、設定内容を変更する



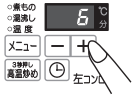
1～5段階で調節できます。

1	2	3	4	5
水分多い 柔らかい				焦げが強い 硬め

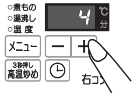
❻ 湯沸しの沸騰検知のタイミング変更

初期設定：3

③左コンロの －＋ スイッチを押し、設定項目番号「6」を選択する



④右コンロの －＋ スイッチを押し、設定内容を変更する



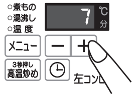
1～5段階で調節できます。

1	2	3	4	5
早い				遅い

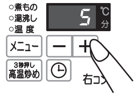
❼ オートメニューモードの焼き加減の段階変更

初期設定：3段階

③左コンロの －＋ スイッチを押し、設定項目番号「7」を選択する



④右コンロの －＋ スイッチを押し、設定内容を変更する



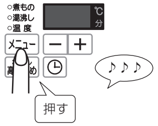
3段階と5段階のどちらかに設定できます。

5段階
3段階
「弱め」→「標準」→「強め」
「さらに弱め」　「さらに強め」

3.設定を完了する（共通操作）

⑤コンロ操作部の メニュー スイッチを押す

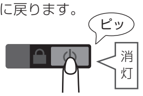
- ●メロディが鳴り、設定完了します。
- ●左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- ●設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。



途中でキャンセルするには…

電源スイッチを切る

操作を始める前の設定内容に戻ります。

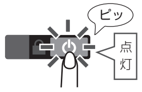


初期設定にリセットするには…

カスタマイズ機能やさらに安心モードで変更した内容を初期設定（工場出荷時の設定）に戻す機能です。

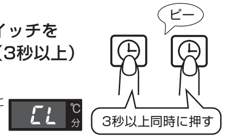
①電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



②コンロ操作部の ⏲ スイッチを2つ同時に長押しする（3秒以上）

"ピー"と5回ブザーが鳴り、右コンロの表示部に「CL」と表示され、リセットされます。

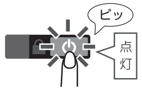


「さらに安心モード」

簡単操作でさらに安心設定をご希望されるかたにおすすめです。一度登録すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

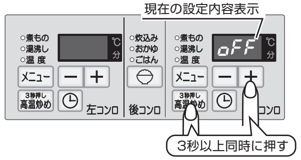
①電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



②コンロ操作部の 3秒押し高温炒め スイッチと ＋ スイッチを同時に長押しする（3秒以上）

左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。



③右コンロの －＋ スイッチを押し、設定内容を変更する

on（オン）：さらに安心モードに設定
oFF（オフ）：さらに安心モードを解除

④コンロ操作部の 3秒押し高温炒め スイッチを押す

設定が完了するとメロディが鳴ります。
解除が完了すると"ピー"と5回ブザーが鳴ります。

- ●左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- ●設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

日常点検とお手入れ

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
●ご使用上支障がない場合でも、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。（有償）

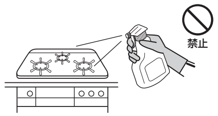
⚠注意

禁止

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない



機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。

必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

おねがい

●点検とお手入れは機器が冷めていることを確認し、電源スイッチを切り、ガス栓を閉めてから手袋をして行ってください。
●故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
●取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
●「よくあるご質問（Q&A）」(61～70ページ参照)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(71～74ページ参照）を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。

点検のポイント

点検は常時行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありませんか？	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。
各部品は正しくセットされていますか？	バーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。（54ページ参照）
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。 温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。汚れがつまっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点灯したときは新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。

お手入れのしかた

お手入れの準備

①機器が冷めていることを確認する
②電源スイッチを切り、ガス栓を閉める
③手袋をする

チャイルドロック（21 ページ参照）を設定しておくと、不意に電源スイッチを押してしまった時も作動することがなく、安全です。

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの

× 適さないもの

直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤
→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液・潤滑剤
→引火して火災の原因になります。

●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは機器の損傷の原因になります。
●印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷つける場合があります。
●スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなくスポンジなどに含ませてからご使用ください。

おねがい

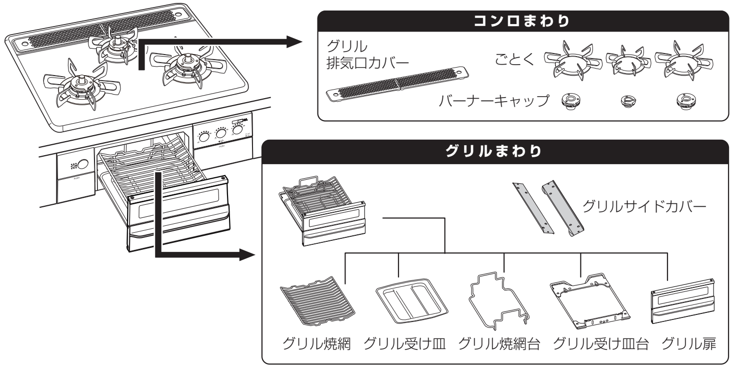
●ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
●道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗いした場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。（グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。）

日常点検とお手入れ

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

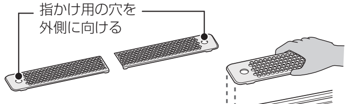
●バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は交換してください。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。
「部品の取り付けと取り外し」（53 ～ 56 ページ参照）



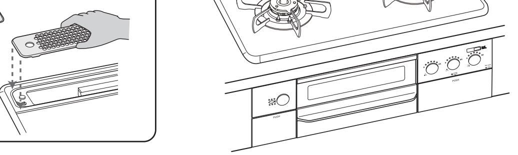
部品の取り付けと取り外し（コンロ部）

バーナーキャップやごとくなど、正しくセットされていることを確認してください。

グリル排気口カバー



指かけ用の穴を外側にし、
トッププレート後方のくぼみ
にセットしてください。



おねがい

バーナーキャップやごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有償）としてご用意しています。お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでお問い合わせください。

⚠注意

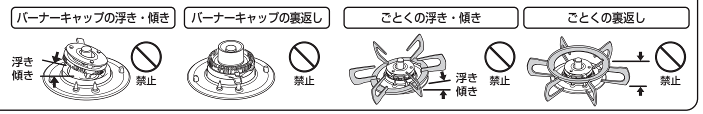
■バーナーキャップやごとくは誤った取り付けでは使用しない

禁止

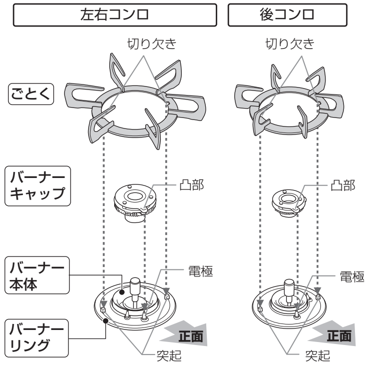
●点火しない場合があります。

<バーナーキャップ>
●炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
●機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

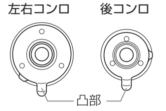
<ごとく>
●不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
●鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。



ごとく・バーナーキャップ



バーナーキャップを真上から見た図

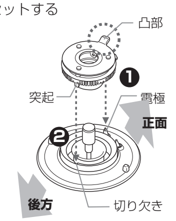


＊左右コンロと後コンロのバーナーキャップは形状が異なりますので、取り付け間違いしないよう注意してください。

バーナーキャップ

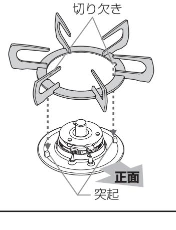
❶ バーナーキャップの凸部が電極の真上にくる位置に合わせる

❷ バーナーキャップの突起がバーナー本体後方の切り欠きにはまるようにセットする



ごとく

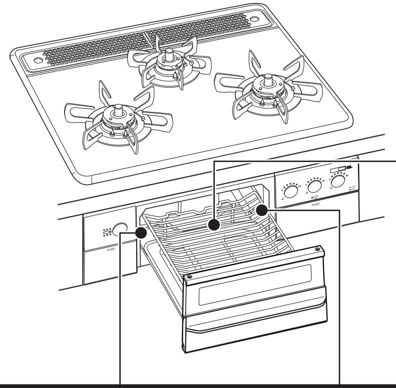
ごとくの切り欠き部をバーナーリングの突起に合わせてセットする



取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS ＜PD-800WV-60GJ-9＞
PA-BH3ER-G7GS ＜PD-800WV-75GJ-9＞
110510200428
110510200429
00

部品の取り付けと取り外し（グリル部）

グリルサイドカバーやグリル焼網など、正しくセットされていることを確認してください。



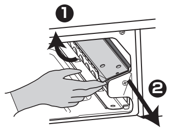
グリルサイドカバー

浮きや傾きがないようにセットしてください。グリルサイドカバーは左右共通です。

取り外しかた

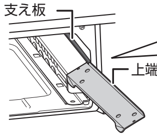
❶ グリルサイドカバーを少し上に浮かせる

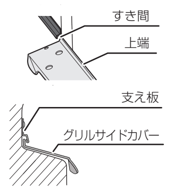
❷ 手前にスライドさせて引き出す



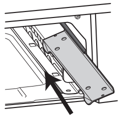
取り付けかた

❶ グリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む





❷ 支え板にそって奥までスライドさせる

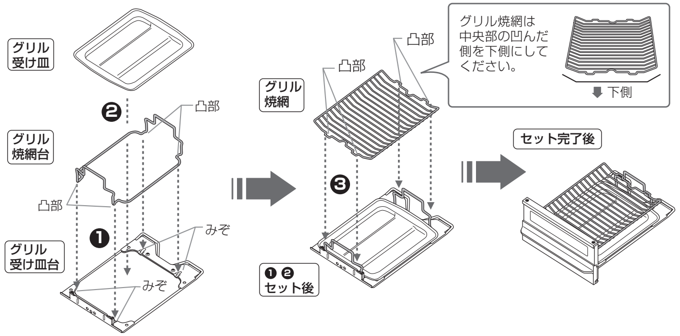


おねがい

グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、魚がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有償）としてご用意しています。お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでお問い合わせください。

グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台

＊イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉を取り付けたままでセットしてください。



❶ グリル焼網台の凸部をグリル受け皿台のみぞに合わせてのせる

❷ グリル受け皿を❶でセットした上にしっかりのせる

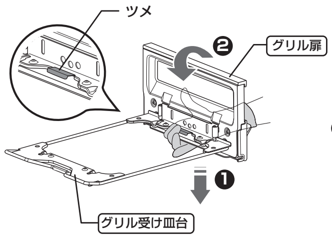
❸ ❷でセットしたグリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる

グリル受け皿台・グリル扉

取り外しかた

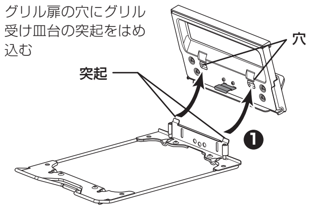
❶ グリル扉のツメを下方向に押し下げる

❷ グリル扉を内側に倒す

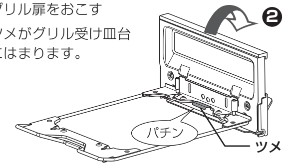


取り付けかた

❶ グリル扉の穴にグリル受け皿台の突起をはめ込む



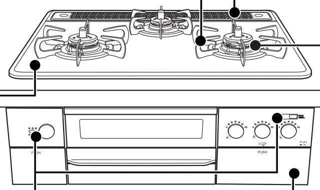
❷ グリル扉をおこす
ツメがグリル受け皿台にはまります。



取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS 〈PD-800WV-60GJ-9〉
PA-BH3ER-G7GS 〈PD-800WV-75GJ-9〉
110510200428
110510200429
00

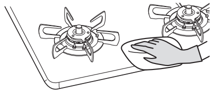
お手入れのしかた（コンロまわりのお手入れ）

●お手入れは機器が冷めてから電源スイッチを切り、ガス栓を閉め、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは53・54ページを参照してください。



トッププレート

台所用中性洗剤や水を含ませた布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る



汚れがこびりついたとき

①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分にはり付ける
②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る

それでも汚れがとれないとき

①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする
②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる

おねがい

●メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートのガラス部分にのみご使用ください。
●トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスまで連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

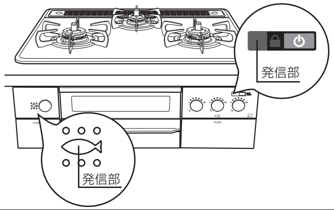
機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

＊機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。

赤外線信号発信部

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る



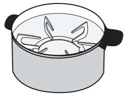
ごとく・グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。
それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、ごとくなどを沈めて火にかける
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

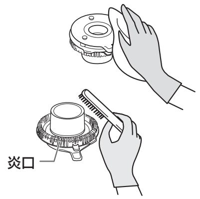


バーナー部

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

●表側の塗装部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。
万一、塗装部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



炎口が目づまりしていたら

炎がふぞろいになったときは、穴やみぞを歯ブラシやつまようじなど先の細いものなどで掃除する
＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

温度センサー

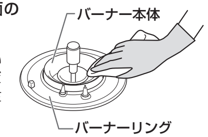
変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
＊強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。

バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

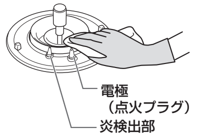
＊洗剤が流れ込まないように注意してください。機器内の腐食の原因になります。



炎検出部・電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



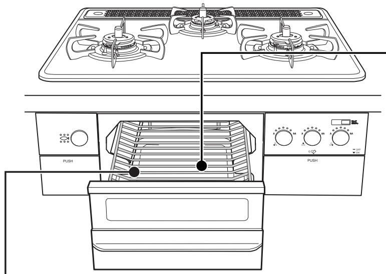
おねがい

取り付け位置を動かしたり、傷をつけないでください。故障の原因になります。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS ＜PD-800WV-60GJ-9＞
PA-BH3ER-G7GS ＜PD-800WV-75GJ-9＞
110510200428
110510200429
00

お手入れのしかた（グリルまわりのお手入れ）

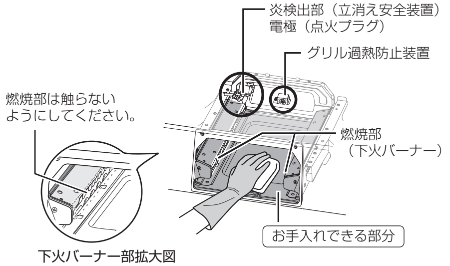
●お手入れは機器が冷めてから電源スイッチを切り、ガス栓を閉め、手袋をしてから行ってください。
●汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
●部品の取り外しかた・取り付けかたは55・56ページを参照してください。



グリル庫内（側面・底部）

台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

＊燃焼部（上火バーナー：天井部・下火バーナー：下記表示部）には触らないでください。バーナーがつまり、燃焼不良の原因になります。
＊左側の燃焼部（上火バーナー）の炎検出部（立消え安全装置）と電極（点火プラグ）には触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火しなくなるおそれがあります。
＊奥側のグリル過熱防止装置には触らないでください。位置が変わったり、傾くと正しく働かないおそれがあります。



⚠注意

必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

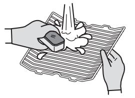
グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。

グリル部

グリル受け皿（クリアーコート）・グリル焼網（フッ素コート）

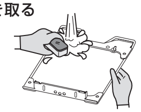
お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

＊グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
＊グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。



グリル受け皿台・グリル焼網台・グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る



汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。
それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかける
②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

クリアーコート/フッ素コートについて

●スポンジや布などのやわらかいものをお使いください。
●中性洗剤以外の洗剤は使わないでください。フッ素コートを傷め、シミや変色の原因になります。
●汚れたままにしておくとシミになることがあります。
●長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがご使用上問題ありません。

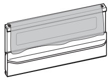
グリル扉

スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

●グリル受け皿台とグリル扉は取り外してお手入れできます。（56ページ参照）
●グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。

汚れが落ちないとき

①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分にはり付ける。
②20分ほど置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。



おねがい

●使用直後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
●グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コートやクリアーコートがはがれる原因になります。
●グリル扉のガラスには、みがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
●グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。変形やはがれの原因になります。
●グリル扉は変形させないようにしてください。特にグリル受け皿台との固定部は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
電源が入らない 電源が入りにくい	お手入れなどで誤って触れても簡単に電源が入らないようにしています。	他のスイッチより長く（約0.3秒）押してください。	—
	チャイルドロックが設定されていると点火できません。	電源スイッチを長押し（3秒以上）し、チャイルドロックを解除してください。	21
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	21
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単１形アルカリ乾電池と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	17・18
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しくセットしてください。	18
	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	58
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	54
	電極や炎検出部がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極・炎検出部をお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	58
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 （朝一番や長期間使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	14
	チャイルドロックが設定されていると点火できません。	電源スイッチを長押し（3秒以上）し、チャイルドロックを解除してください。	21
使用中に 火力が変わる/ 消火する	煎りもの料理・炒めもの料理など温度の高い料理や鍋の空焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、弱火⇔強火と火力を自動調節します。この状態が約30分※1続くと自動消火します。	鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	24・47
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能が働き、消火することがあります。	調理に適した鍋に替え、再点火してください。	20
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。 万が一火が消えても、立消え安全装置が働き、自動でガスを止めます。	14
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約120分※2で自動消火します。	操作ボタンを消火状態にしてください。再使用するときは少し時間をおいてから点火してください。	5・47

※1：さらに安心モードで時間を変更している場合があります。※2：カスタマイズ機能（個別設定）またはさらに安心モードで時間を変更している場合があります。

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
高温炒め機能を使用中に火力が変わる/消火する	高温炒め機能使用中でも、温度センサーが鍋などの異常過熱を防止するため、温度センサーの温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節したり、消火します。	再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	24
鍋底がひどく 焦げついて しまった	焦げつき消火機能が付いていても、料理によっては焦げついてしまう場合もあります。水分が少なく、調味料が多い料理やカレー・シチューの再加熱には注意してください。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でかき混ぜながら、様子を見て調理してください。	21
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	19・58
	鍋底にこんぶや竹皮などをしくと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	—
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	バーナー炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	58
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	54
	換気をしないと正常に燃焼しない場合があります。	使用中は窓を開けるか換気扇を回すなど換気をしてください。	11
	窓から吹き込む風や冷暖房機の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	11
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合があります。	グリル操作部を開いた前面に貼り付けてある銘板でガス種を確認ください。お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。	15

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
火力調節しても炎の大きさが変わるのが遅い	操作ボタンを速く回しすぎると、炎の変化を遅く感じることがあります。	操作ボタンはゆっくり回してください。	22
コンロで焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	9
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは食材を含んで300ｇ以上を目安とし、不安定な状態では使用しないでください。（重さは鍋や取っ手や形状により異なります。）	12・19
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫？	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。		20

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープ機能 揚げものがうまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	28
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	10・19 58
湯沸し機能 お湯が沸かない お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。	湯沸し機能を使わず、様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。	29
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	19・58

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	やかんや鍋の種類、水量によっては水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のおしらせのタイミングを変えることもできます。	29・47
	やかんや鍋の種類、水量によってはふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。（最大水量の6～7割が目安です。）	29
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しく動かない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。	29
煮もの機能 火力調節できない 火力が勝手に変わる	調理中も火力調節できますが、沸騰する前後は火力調節できません。また、煮込み中は火力を強めてもしばらくすると弱火に切り替わります。	異常ではありません。 煮もの機能は火力2以下で煮込むと火力の変化が少なく煮込めます。	31
煮もの機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどとろみのある料理は焦げつきやすいので、様子をみてかき混ぜながら調理してください。		31
炊飯機能 ごはん、おかゆ、炊込みごはんがうまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	—
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋を別売しています。	34
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまると生炊けの原因になります。また、水を加えると表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。	33
	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	30分以上水に浸してください。	33
	炊き込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加減してお使いください。炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。	33・35

よくあるご質問（Q&A）

コンロ（機能選択モード）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはん、おかゆ、炊込みごはんがうまく炊けない	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	35
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けません。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後にしてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができうまく炊けないことがあります。	35
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	19・58
炊飯機能 おかゆがふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	35
炊飯機能 好みの炊き加減にならない	カスタマイズ機能で焦げを多くしたり、水分を多くするなどのお好みの炊き加減に調節することができます。		36・47
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった	再度ごはんモードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。 （おかゆの場合は自動で炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）		35

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
電源が入らない 電源が入りにくい	お手入れなどで誤って触れても簡単に電源が入らないようにしています。	他のスイッチより長く（約0.3秒）押してください。	—
	チャイルドロックが設定されていると点火できません。	電源スイッチを長押し（3秒以上）し、チャイルドロックを解除してください。	21
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	37
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	新品の単１形アルカリ乾電池と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	17・18
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しくセットしてください。	18
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 （朝一番や長期間使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	14

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	チャイルドロックが設定されていると点火できません。	電源スイッチを長押し（3秒以上）し、チャイルドロックを解除してください。	21
	グリル庫内にアルミはくなどのゴミが付着していると点火しない場合があります。	手袋をし、付着しているゴミを取り除いてください。	37
	グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能が働き、点火できません。	約5分ほど待ち、庫内の温度が下がってからお使いください。	37
調理がうまくできない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能が働き消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	38
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	38
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いとうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取って から調理してください。	38
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとおらないことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	39・41
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能が働き、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	37
煙やにおいが出る	初めてグリルをご使用になられるとき、煙やにおいが出ることがあります。	庫内の部品に付着している加工油によるもので異常ではありません。	37
	グリル受け皿やグリル焼網、グリルサイドカバーが汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル扉が完全に閉まっていないと隙間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	39・41
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	40
点火時にパチパチしている/ 火がついてもパチパチしている	確実に点火させるため、約8秒間パチパチと放電するようになっています。	異常ではありません。	40・42

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

よくあるご質問（Q&A）

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
オートメニューモードを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニュースイッチを受け付けません。	約5分ほど待ち、庫内の温度が下がってからお使いいただくか、マニュアルモードをご使用ください。	41
オートメニューモードの調理延長を受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、⊞スイッチを受け付けません。	オートメニューモードでの調理終了を待ち、マニュアルモードをご使用ください。	41

レンジフード連動機能

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロやグリルを点火・消火してもレンジフードが連動して動かない	レンジフード連動機能をOFFにしているとレンジフードが連動しません。	・レンジフード側の設定をONにしてください。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。） ・ビルトインコンロ側の設定をONにしてください。	45・47
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの受信部が汚れているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号発信部、または受信部をお手入れしてください。	45・57
	赤外線信号がさえぎられているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号をさえぎらないように注意してください。	45
	機器正面に立っていない、機器に近づきすぎている、または機器から離れて立っているとレンジフードが連動しない場合があります。	機器正面に立ち、操作してください。	45
	ビルトインコンロ付近でテレビやエアコンのリモコンを操作しているとレンジフードが連動しない場合があります。	ビルトインコンロ付近でリモコン操作をしないでください。	45
	レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっているとレンジフードが連動しない場合があります。	太陽光が直接当たらないようにしてください。	45
コンロやグリルを消火してもレンジフードが連動して止まらない	レンジフード側で常時換気などの設定がしてあると、コンロと連動しては止まりません。	レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。 （詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）	46
	他に使用中のコンロやグリルがあるとレンジフードが連動しません。	すべての操作ボタンが消火状態になると自動停止します。	46

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ボッ」という音がする	点火・消火時に「ボッ」という音がする場合があります。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止してください。	—
グリル使用中「カチッ」という音がする	グリルの火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
点火後や消火後にきしみ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
グリル使用中に「ボッ・ボッ」という音がする	点火した直後など庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。 温まると音はしなくなります。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能が働いています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	71

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっています。（コンロとグリルも同時に放電）	異常ではありません。	22・40 42
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿台にしっかりと取り付けてください。	56
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単１形アルカリ乾電池と交換してください。	17・18

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

よくあるご質問（Q&A）

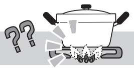
その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
機器や部品が変色する	長年の使用で傷んできます。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバーは消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	76
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	52
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、つやがなくなる場合があります。	性能に影響ありません。	52
トッププレートが熱くなる	1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、オーブンを設置している場合、オーブンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。	触らないように注意してください。	11
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。		—

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

特に多い質問をまとめました

Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする



→24ページ参照

A ●鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、故障ではありません。
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。

※この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でもさらに高い温度になった場合は自動消火します。

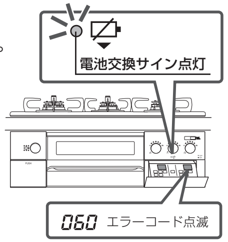
Q ・点火操作をしても火がつかない
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点灯している

→17・18ページ参照

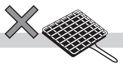
A ●乾電池が消耗しています。
新しいアルカリ乾電池と交換してください。
●乾電池の交換の目安は約半年〜1年です。

・**乾電池が消耗すると、電池交換サインが点灯します。**

・**機器が使用できなくなると、電池交換サインの点灯とエラーコードが点滅します。**



Q コンロで焼網が使えない



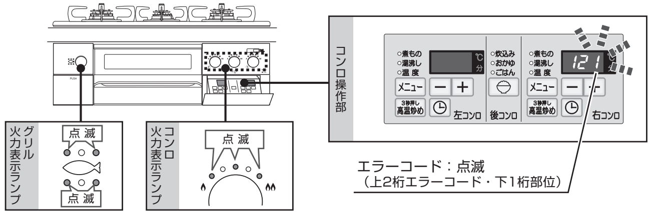
A コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。

●**焼きなすやもちはグリルで調理してください。**
●**グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。**

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り下記のような表示が出る場合は「処置と再使用時の注意」に従って処置をしてください。
右コンロ操作部にエラーコードが点滅し、対象部位の火力表示ランプがエラーの点滅をします。

- ●表示は15分後に消灯します。
- ●エラーコードが消えてしまっても、直前に出ていたエラーコードを再度確認することもできます。
  電源スイッチを入れ、右コンロの ＋ スイッチを10秒以上長押ししてください。
  約10秒間エラーコードが点滅します。



ブザー音	表示ランプ	エラー上2桁表示	エラー下1桁表示	部位	内容
	電池交換サイン点灯			全部位	乾電池の交換のお知らせ
		06	0	全部位	乾電池の交換のお知らせ（機器の使用不可）
ピー（約4秒）		00	1 2 3	左コンロ 右コンロ 後コンロ	・コンロ消し忘れ消火機能の作動 ・異常過熱防止機能の作動後約30分※1経過
		02	1 2 3	左コンロ 右コンロ 後コンロ	・天ぷら油過熱防止機能の作動 ・焦げつき消火機能の作動
		02	5	グリル	グリル過熱防止機能の作動
		11	1 2 3	左コンロ 右コンロ 後コンロ	点火しても火がつかなかった
		11	5	グリル	
		12	1 2 3	左コンロ 右コンロ 後コンロ	立消え安全装置の作動
		12	5	グリル	

※1：さらに安心モードで時間を変更している場合があります。※2：カスタマイズ機能（個別設定）またはさらに安心モードで時間を変更している場合があります。

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V 2個）と交換してください。	17 18
使用開始から約120分※2が経過し、自動消火しました。 異常過熱防止機能の設定時間が経過し、自動消火しました。	●操作ボタンを押し込んでください。 ●続けて使用する場合は、少し時間をおいてから（温度センサーが冷めるのを待ってから）再点火してください。	5 24
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・空焼きによる過熱などで安心・安全機能が働き自動消火しました。	●操作ボタンを押し込んでください。 ●やけどに注意し、少し時間をおいてから（温度センサーが冷めるのを待ってから）再点火してください。 ●天ぷら油過熱防止機能が作動して自動消火した場合は、すぐに点火しても手を離すと火が消える場合があります。	5
グリルの空焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱などで安心・安全機能が働き自動消火しました。	●操作ボタンを押し込んでください。 ●グリル庫内が冷めるのを（5分程度）待ってから再点火してください。	5 37
煮こぼれによる炎口つまり、点火プラグの汚れなどで点火しませんでした。	●操作ボタンを押し込んでください。 ●バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると点火しない場合があります。お手入れしてください。 ●周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	—
炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能が働き自動消火しました。	●操作ボタンを押し込んでください。 ●煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	5
炎の吹き消えなどで安心・安全機能が働き自動消火しました。		

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザー音	表示ランプ	エラー上2桁表示	エラー下1桁表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー（約4秒）		24 30 51 70 71 82	0	全部位	部品や電子部品の故障	部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。	―
	コンロ・グリル表示ランプ	51 71	1	左コンロ				
			2	右コンロ				
			3	後コンロ				
			5	グリル				
	コンロ表示ランプ	24 31 35 71 72 79	1	左コンロ				
			2	右コンロ				
			3	後コンロ				
	グリル表示ランプ		5	グリル				
ピピー	H　グリル操作部に点滅表示			グリル	グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	庫内の温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。	41

ブザーやメロディが鳴り下記のような表示（数字）が出る場合はエラーではありません。
便利機能のお知らせですので「処置」に従ってください。

ブザー音	表示ランプ	部位	内容	処置	参照ページ
ピピッ・ピピッ ピピッ・ピピッ（3回）	30	左右コンロ	コンロタイマー、湯沸し機能（保温時間設定あり）、煮もの機能終了30秒前をお知らせしています。	30秒後に自動消火します。消火後、操作ボタンを押し込んでください。	26 30 32
	30	グリル	グリルタイマー、オートグリル終了30秒前をお知らせしています。		40 42
	○煮もの ○湯沸し ◉温 度（温度表示ランプ点灯）**設定した温度表示**	左右コンロ	温度キープ機能で設定した温度になったことをお知らせしています。	調理を開始してください。	28
	○煮もの ◉湯沸し ○温 度（湯沸し表示ランプ点滅）**設定した保温時間表示**	左右コンロ	湯沸し機能でお湯が沸き、弱火になりました。（保温時間設定あり）	設定時間弱火で保温します。	30
	○炊込み ○おかゆ ◉ごはん / ◉炊込み ○おかゆ ○ごはん（炊飯機能の各モードの表示ランプ点滅）	後コンロ	炊飯機能でごはん（炊込み）が炊きあがり自動消火しました。	むらしを開始しますので、そのままお待ちください。	36
メロディ	0	左右コンロ	・コンロタイマーで設定した時間が経過し、自動消火しました。 ・湯沸し機能でお湯が沸き、または保温時間が経了し、自動消火しました。 ・煮もの機能で設定した時間が経過し、自動消火しました。	操作ボタンを押し込んでください。	26 30 32
	0	グリル	グリルタイマー、オートグリルの設定した時間が経過し、自動消火しました。		40 42
		後コンロ	・炊飯機能でおかゆが炊きあがり自動消火しました。 ・炊飯機能でごはん・炊込みのむらしが終了しました。		36

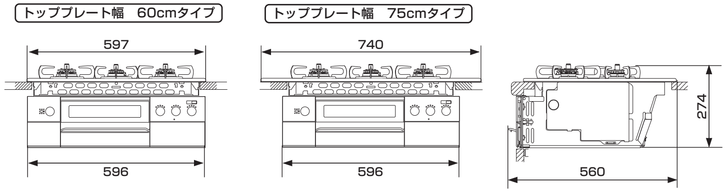
仕　様

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。

品　　名	PA-BH3ER-G6GS	PA-BH3ER-G7GS
器 具 名	PD-800WV-60GJ-9	PD-800WV-75GJ-9
型 式 名	E4-8-5	E4-8-6
種　　類	両面焼きグリル付3口ガスビルトインコンロ	
点火方式	連続放電点火式	
ガス接続	Rc1/2（メネジ）	
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・グリル過熱防止機能・グリル排気口遮炎装置・電源オートオフ機能	
トッププレートの種類	60cmタイプ	75cmタイプ
	ガラス	ガラス
質量（本体）	27.0kg	28.0kg
外形寸法（機器最大）	高さ274mm×幅597mm×奥行560mm	高さ274mm×幅740mm×奥行560mm

使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW			
		左右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	3.91	1.21	1.88	9.87
	13A	4.20	1.30	2.02	10.6

■外形寸法図（単位：mm）



保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）について

- ●機器のガス栓を必ず閉めてください。
- ●乾電池を取り外しておいてください。
- ●お手入れしておくと次回使用するときに便利です。（51～60ページ参照）

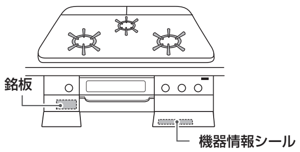
アフターサービスについて

サービスを依頼されるとき

「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」をご確認ください。
それでも直らない場合、あるいはご不明の場合にはご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

なお、アフターサービスをお申しつけのときは下記の内容をお知らせください。

1. お名前・住所・電話番号・道順（付近の目印など）
2. 品名（例：PA-BH3ER-G6GS）
   機器コード（例：11-051-02-00428）
   （操作部内の「銘板」と「機器情報シール」に表示）
3. 異常内容（できるだけ詳しく）
4. 訪問ご希望日



※エラーコードが表示されていた場合は、お知らせください。
（電源スイッチを入れ、右コンロ操作部の ＋ スイッチを10秒以上長押しすると、直前のエラーコードを約10秒間再表示することができます。）

保証について

- ●裏表紙が保証書になっています。
- ●必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- ●無料修理期間経過後の故障・修理については、修理により製品の機能が維持できる場合には、ご希望により有料で修理いたします。

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品（機能維持のために必要な部品）の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年となっています。

転居または機器を移設される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となります。
お買い上げの販売店または、転居先のガス会社にご相談ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。ただし、ガス種によっては調整できない場合があります。

アフターサービスなどについてわからないとき

お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせ下さい。

製造年月について

製造年月は本体貼り付けの銘板または、機器情報シールでお確かめ下さい。

【例】銘板

器具名：PD-800WV-60GJ-9
E4-8-5　都市ガス用　＊＊・＊＊−＊＊＊＊＊
12A　9.87kW　13A　10.6kW　パロマ
東京ガス株式会社
PA-BH3ER-G6GS

【例】機器情報シール

PA-BH3ER-G6GS
製造番号：＊＊・＊＊−＊＊＊＊＊

（例）
14・09−123456
製造番号
製造月
製造年

保管とアフターサービス

万一のときでも安心です！

東京ガスグループは万全なメンテナンスサービスをご提供しています

受付対応

◆月～土曜日の修理は9：00～19：00まで電話受付

月～土曜日は朝の9時から夜の7時まで、機器の修理・オーバーホールのお申し込みを承ります。

◆日曜・祝日の修理は9：00～17：00まで電話受付

日曜・祝日は朝の9時から夕方5時まで、機器の修理・オーバーホールのお申し込みを承ります。

出張対応

◆月～土曜日の17：00までの受付は、当日中にご訪問

◆月～土曜日の17：00以降の受付は、翌日にご訪問

翌々日以降のご希望日にご訪問することも可能です。
なお、緊急の場合は、ご相談ください。

◆日曜・祝日の15：00までの受付は、当日中にご訪問

◆日曜・祝日の15：00以降の受付は、翌日にご訪問

翌々日以降のご希望日にご訪問することも可能です。
なお、緊急の場合は、ご相談ください。

万一、機器に故障が生じた場合等、修理に関することは何でも、東京ガスグループの修理及び販売担当店へご用命ください。

TOKYO GAS **共通お問い合わせ先**

0570−002211 ※弊社お客さまセンターへ転送されます。

●日立、群馬、熊谷、宇都宮、甲府の各エリアのお客さま、およびPHS等共通お問い合わせ先をご利用できない場合は、下記へお問い合わせください。

ガスご使用場所		お問い合わせ先
茨城県	龍ヶ崎・牛久・つくば・取手市，利根・阿見町	0297-62-8111
	日立市	0294-22-4131
栃木県	宇都宮・真岡市，上三川・芳賀・高根沢町	028-634-1911
群馬県	高崎・前橋・藤岡市	027-322-2523
埼玉県	さいたま・川口・戸田・蕨・上尾・蓮田・久喜・白岡市・伊奈町	048-651-1131
	所沢市	042-524-2111
	朝霞・和光・新座市	03-5394-7700
	草加・八潮・三郷市	03-3603-0361
	熊谷・行田・鴻巣・深谷市	048-522-5171
千葉県	千葉・四街道・八街・印西・八千代・佐倉・白井市	043-242-6121
	木更津・君津・袖ヶ浦・富津市	0438-23-1245
東京都	千代田・中央・港・品川・大田区	03-5722-0111
	新宿・目黒・渋谷・中野区	03-5722-3111
	文京・台東・墨田・江東・荒川区	03-3842-0111
	世田谷区、調布・狛江市	03-3426-1111
	杉並区	03-3396-1111
	豊島・北・板橋・練馬区	03-5394-7700
	足立・葛飾・江戸川区	03-3603-0361
	八王子市	042-645-0511
	武蔵野・三鷹市	0422-54-0111
	町田市	042-742-6721
	立川・東村山・小平・国立・多摩・稲城・日野・昭島 国分寺・小金井・府中・東大和市	042-524-2111
	西東京・清瀬・東久留米市	042-463-0111
神奈川県	川崎市	044-245-2211
	横浜市	045-948-1100
	大和・相模原・座間・海老名・綾瀬市	042-742-6721
	横須賀・三浦市	046-823-1570
	逗子・鎌倉・藤沢市、葉山町	0466-26-0111
	茅ヶ崎・平塚・南足柄市、寒川・大磯・中井・開成町	0463-22-2616

●インターネットでのお問い合わせ・カタログのご請求等は、下記までお願いいたします。
「ご家庭のお客さま向けホームページ」　http://home.tokyo-gas.co.jp

東京ガス山梨	
甲府・中央市，昭和町、甲斐市	055-253-1341

■ご使用に際しての機器に関するお問い合わせは、上記のお問い合わせ先、または販売店にお願いします。

販売店名

製造者　株式会社 パロマ　〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号

■所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います（平成24年10月現在）

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS 〈PD-800WV-60GJ-9〉
PA-BH3ER-G7GS 〈PD-800WV-75GJ-9〉
110510200428
110510200429
00

Siセンサーコンロ＆
水なし両面焼グリルお料理ブック

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)を約束する、賢い(intelligent)温度センサーをすべてのコンロに搭載した「Siセンサーコンロ」です。

写真は機種により、実機と異なる場合がございます。

Si センサーコンロなら温度や炎を見張ってくれるから より安全・安心に料理ができます。

従来のセンサーは、「安心のための目安」として、センサー温度が約 250℃に達すると自動消火する機能でした。
Si センサーコンロは鍋の温度をタイムリーに検知し一定の温度に達した場合、自動で火力を調節することで過熱を防ぎ、安全に調理をお楽しみいただけます。

異常過熱防止機能　自動で弱火･強火を繰り返し、温度の上がりすぎを防ぎます。

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

※作動例

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00

焼魚料理

加熱時間目安表

食材	分量	火力		焼き時間
		上火	下火	
あじ（生）	4尾（約120g／尾）	強火	強火	11～12分
さんま（生）	4尾（約150g／尾）	強火	強火	12～13分
鮭（切り身）	4切（約90g／切）	強火	強火	7～9分
ぶりのみりん漬け	4切（約90g／切）	強火	強火	6～8分
あじ（開き）	2枚（約120g／枚）	強火	強火	5～7分
さばの塩焼き	4切（約80g／切）	強火	強火	7～9分
あゆ	4尾（約100g／尾）	強火	強火	9～10分
赤魚の粕漬け	2切（約160g／切）	強火	強火	5～7分

※火加減、焼き時間はあくまでも目安です。食材や分量、お好みによって調整してください。

エビとブロッコリーのグラタン

◆材料・2～3人分

えび・・・・・・大12尾
玉ねぎ・・・・・1個
サラダ油・・・・適宜
ブロッコリー・・1/2株
じゃがいも・・・1個

Aホワイトソース（市販）・約200g（※1）
　牛乳・・・・・・・・・50 mL
　塩・こしょう・・・・・各少々
ピザ用チーズ・・・・・・50g

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 5～6分

◆作り方

①えびは背ワタと殻を取り、玉ねぎは薄切りにします。フライパンにサラダ油を熱して炒めます。
②ブロッコリーは小房に分け、じゃがいもは1センチ幅の半月切りにし、それぞれゆでておきます。
③合わせたAのソースの2/3量と①、②を混ぜ合わせてグラタン皿に入れ、残りの1/3量を上からかけて、ピザ用チーズを散らし、グリルで焼き目がつくまで焼きます。

※1：ホワイトソースの種類によって固さが違いますので、牛乳でのばす量を加減をしてください。
※容器はグリルに入る高さで、耐熱皿をご使用ください。

ぎょうざ

◆材料・2人分

ぎょうざの皮・・・・大16枚
A 豚ひき肉・・・・・・100g
　キャベツ（または白菜） 150g
　にら・・・・・・・・・1/4束
　干ししいたけ（もどす）・1～2枚
　生姜・・・・・・・・・1/2かけ
　ねぎ・・・・・・・・・1/2本
　しょうゆ・・・・・・小さじ1
　塩・・・・・・・・・・小さじ1/4
　こしょう・・・・・・少々
　片栗粉・・・・・・・小さじ1

サラダ油・・・・大さじ1
熱湯・・・・・・50 mL

つけだれ
しょうゆ・酢・ラー油 各適宜

◆作り方

①キャベツはさっとゆでて冷まし、水気を固く絞ってみじん切りにします。残りの野菜もみじん切りにします。
②ボウルにAの材料を合わせ、粘りが出るまで練ります。16等分にして、ぎょうざの皮で包みます。
③フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、Point! **自動で弱火になったら**②を並べ、中火弱で焼き色をつけます。（※1）（**〈温度調節機能 170～180℃〉**に設定してお使いいただくと便利です。）
④熱湯を注ぎ、フタをして弱火で 3～5分程蒸し焼きにし、水気が少なくなったら強火にして余分な水分を飛ばします。
⑤器に盛り、好みのつけだれでいただきます。

※1：冷凍ぎょうざの場合は、霜が付着していると油がはねる場合がありますのでご注意ください。

◎簡単アレンジメニュー

スープぎょうざ

◆材料・2人分

ぎょうざ・・・・・・・6個
干ししいたけ（戻す）・・1～2枚
A 水・・・・・・・・・2カップ
　鶏がらスープの素・小さじ1
　酒・・・・・・・・・大さじ1
　塩・・・・・・・・・小さじ1/4
　しょうゆ・・・・・・小さじ1
ねぎ・・・・・・・・・1/2本分

①鍋に細切りにした干ししいたけとAを入れて火にかけます。
②煮立ってきたらぎょうざを入れて火を通し、斜め薄切りにしたねぎを加え器によそいます。
※焼いたぎょうざが残った場合も、同様の手順で作れます。その際はぎょうざがあたたまったら、器によそいます。

ステーキ

◆材料・2人分

牛肉（サーロインなど）・・・ 2枚
塩・粗びきこしょう・・・・ 各少々
にんにく・・・・・・・・・ 1～2かけ
サラダ油・・・・・・・・・ 大さじ1

つけ合わせ
じゃがいも・・・・・・・・ 1/2個
にんじん・・・・・・・・・ 1/3本
しめじ・・・・・・・・・・ 1/2パック
塩・こしょう・サラダ油・・・ 各適宜
クレソン・ハーブなど・・・ 適宜

◆作り方

①牛肉は室温に戻し、塩、粗びきこしょうを軽くふります。（※1）
②じゃがいもはくし形に切り、油（分量外）で揚げて、軽く塩、こしょうをふります。にんじんは 1cm 幅の輪切りにしてゆでます。しめじはサラダ油で軽く炒めて、塩、こしょうをふります。
③フライパンに薄切りにしたにんにくとサラダ油を入れて弱火で熱し、よい香りが立ってきたら取り出します。ひき続き強火にし、Point! **自動で弱火になったら**①の肉をのせ、焼き色がついたら、上下を返して焼きます。（※2）（**〈温度調節機能 180～200℃〉**に設定してお使いいただくと便利です。）
④器に②、③を盛って、クレソンを添えます。

※1：牛肉は使用する1時間程前に冷蔵庫から出して室温に戻しておくと、おいしく仕上がります。
※2：中まで火を通す場合は、火加減をします。

◎簡単アレンジメニュー

ぶりの鍋照り焼き

◆材料・2人分

ぶりの切り身・・・・ 2切れ
小麦粉・・・・・・・少々
サラダ油・・・・・・大さじ1
A しょうゆ・・・・・・大さじ2
　みりん・・・・・・大さじ2
　さとう・・・・・・・少々
ししとう・・・・・・・4本

①ぶりは余分な水気を取り、薄く小麦粉をまぶします。
②フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、自動で弱火になったら、①のぶりをのせ、表面に焼き色がついたら火を弱め、両面焼いて取り出します。
③ししとうは包丁で切れ目を入れ、②のフライパンの空いている所で焼いて、取り出します。
④余分な油を取り除き、Aの調味料を入れて火にかけます。煮立ってきたら、②のぶり、③のししとうを戻し入れてタレをからめます。

[えびのチリソース炒め]

◆材料・4人分

えび・・・・・・・大12尾
A 酒・・・・・・・・大さじ1
　塩・こしょう・・少々
卵白・・・・・・・1/2個分
片栗粉・・・・・・大さじ2
揚げ油・・・・・・適宜
ごま油・・・・・・大さじ1
みじん切りにんにく・1かけ分
B みじん切り生姜・1かけ分
　みじん切りねぎ・・1/2本分
　豆板醤・・・・・・小さじ1
C ケチャップ・・大さじ3
　酒・・・・・・大さじ1
　スープ・・・・100mL（水100mL＋鶏がらスープの素小さじ1/2）
　片栗粉・・・・大さじ1/2

◆作り方

①えびは殻をむいて竹串で背ワタを取り、水気を軽く取って、Aの下味をつけます。
②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、片栗粉と①のえびを入れてよく揉みます。
③**〈温度調節機能 160℃〉**に設定し、ブザーが鳴ったら②のえびを入れて揚げます。
④フライパンにごま油とにんにくを入れて弱火にかけます。よい香りが立ってきたらBを加えて炒め、合わせたCを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。
⑤煮立ってとろみがついてきたら、③のえびを入れて、手早くソースをからめます。

◎簡単アレンジメニュー

えびチリバーガー

◆材料・1人分

えびのチリソース炒め・適宜
パン（ハンバーガー用）・1個
マヨネーズ・・・・・少々
レタス・・・・・・・1/2〜1枚
トマト（薄切り）・・・1枚
チーズ・・・・・・・1枚

①パンにマヨネーズを薄く塗り、レタス、トマト、チーズ、えびのチリソース炒めをはさみます。

高温調理には 高温炒め（センサー解除）機能

高温炒め（センサー解除）機能

ぎんなんや、豆の煎り物などで急に火が小さくなったり消えてしまう場合には高温炒め（センサー解除）スイッチをご使用ください。（3秒長押し）
なお、「天ぷら油過熱防止」「焦げつき自動消火」の機能も一時的に解除します。

※高温炒め（センサー解除）機能をご使用中の揚げもの調理は絶対にしないでください。
※高温炒め（センサー解除）スイッチは機種により異なります。

❶ 通常センサー温度よりも高温域での調理が可能です。
❷ センサー温度が設定温度を超えないように弱火・強火を繰り返します。
❸ この状態が30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

[焼きぎんなん&えびの塩焼き]

◆材料・2人分

ぎんなん（殻つき）・・・・8〜10粒
有頭えび・・・・・・・・・中4尾
粗塩・・・・・・・・・・・適宜

◆作り方

①ぎんなんは鬼殻を割って、殻つきのまま、フライパンに入れて強火にかけます。(※1) 自動で弱火になってもそのまま5分程、はしで転がしながら加熱し続け、ぎんなんに火を通します。
②えびは背ワタを取って水気を取り、竹串を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4〜5分程焼きます。(※2)

【火力】 上火：強火 下火：強火

③器に鬼殻と薄皮をむいて串に刺したぎんなんと、えびを盛り合わせ、粗塩を添えます。

※1：**〈高温炒め（センサー解除）機能〉**をご使用ください。
※2：えびの大きさによって、加熱時間は変わります。
※ぎんなんは焼きたての方が、薄皮がむきやすいですが、大変熱いのでくれぐれもやけどに注意してください。

グリル編

安全! 簡単! 省エネ!

水がいらない両面焼きで、「カリッとこんがり」。
焼き上がりに差がつくグリル。

グリル消し忘れ機能やグリル火災を防ぐ安全性の高さに加え、素材の表も裏も一度に、量も多く焼ける手間のなさ、さらに熱効率の向上による省エネ効果も優れています。もちろんおいしさも焼き上がりも段違い、これまでのグリルでは得られなかった味わいが楽しめます。

グリルを使って、おいしいお魚の焼き方。

お魚は常温に戻し、よく水気をふき取ります。 ▶ 焦げやすい部分や尾・ひれなどには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います。

▶ 全体に塩をふり、焼きます。

※焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。

Point!
頭はできるだけ奥へ！
手前側は火力を弱くしているため、尾が炭化したり取れたりしにくくなります。

Point!
1匹でも中央でなく端へ！
端のほうが火力が強いので、より早く火が通ります。

Point!
形崩れを防ぐには!
お箸などで焼網の下側からお魚を数か所浮かして、お魚を焼網から離してから取り出します。

Point!
皮目を上に!
皮付きの切り身や干物などは皮側を上にして焼くと、よりきれいに焼けます。

目玉焼き

◆材料・1 人分

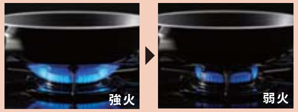
卵・・・・・・・・・・・・・・2 個
サラダ油・・・・・・・・・・大さじ 1
サラダ菜・・・・・・・・・・1～2 枚
ブロッコリー・・・・・・・・小 2 房
フルーツトマトなど・・・・・・1 個
塩、こしょうなどはお好みで

◆作り方

①フライパンにサラダ油を入れて強火で熱します。Point! **自動で弱火になったら**卵を割り入れ、中火弱で黄身を好みの固さに焼きあげます。
（**〈温度調節機能 160 ～ 180℃〉**に設定してお使いいただくと便利です。）
②器に盛って、サラダ菜、フルーツトマト、ゆでたブロッコリーを添えます。
※お好みにより少量水を入れて、フタをして蒸し焼きにしてください。

Point!

自動で弱火になったらフライパンが温まったサインです。



◎簡単アレンジメニュー

ロコモコ

◆材料・1 人分

卵・・・・・・・・・・・1 個
ハンバーグ・・・・・1 個（市販でも可）
サラダ油・・・・・・適宜
レタス・・・・・・・適宜
あたたかいごはん・ 200g
デミグラスソース・ 適宜
くし形トマト・・・・・2 切れ

①上記の手順で目玉焼きを焼きます。ハンバーグも焼きます。
（**〈温度調節機能 160℃〉**に設定してお使いいただくと便利です。）
②レタスは細切りにして、冷水にさらしてパリッとさせて水気を切ります。
③器にあたたかいごはんを盛り、レタス、ハンバーグを順にのせます。デミグラスソースをかけて、目玉焼きをのせ、トマトを添えます。

チャーハン

◆材料・2 人分

卵・・・・・・・・・・・・・・2 個
ねぎ・・・・・・・・・・・・・1 本
焼豚・・・・・・・・・・・・・50 g
にんじん・・・・・・・・・・1/4 本
ごはん・・・・・・・・・・・茶碗 2 はい分
サラダ油・・・・・・・・・・大さじ 1
ごま油・・・・・・・・・・・大さじ 1
塩・・・・・・・・・・・・・小さじ 1/4
こしょう・・・・・・・・・・少々
しょうゆ・・・・・・・・・・小さじ 1
グリーンピース・・・・・・・大さじ 1
紅生姜・・・・・・・・・・・少々

Point!
強火力バーナーをお使いいただくとおいしく仕上がります。

◆作り方

①ねぎは小口切り、焼豚とにんじんは 5mm 角に切ります。
②フライパンにサラダ油とごま油、各大さじ 1/2 を入れて強火で熱し、Point! **自動で弱火になったら**溶き卵を流し入れ、手早く炒めて取り出します。
③同じフライパンに残りのサラダ油とごま油を入れて強火で熱し、弱火になったら、①を入れて炒めます。
④ごはんを加えてさらに強火で炒め、②の卵を戻し入れて、塩、こしょう、しょうゆで味を調えます。
⑤器に盛って、ゆでたグリーンピースと紅生姜を添えます。
※卵を取り出さずにそのまま順に炒めてもよいでしょう。卵は一度取り出すとよりふっくらと、色よく仕上がります。

◎簡単アレンジメニュー

あんかけチャーハン

◆材料・2 人分

チャーハン・・・・・・・2 人分
A 水・・・・・・・・・・2 カップ
　鶏がらスープの素・大さじ 1/2
　酒・・・・・・・・・・大さじ 1
　しょうゆ・・・・・・・大さじ 2
B 片栗粉・・・・・・・・大さじ 2
　水・・・・・・・・・・大さじ 3
ごま油・・・・・・・・・小さじ 1/2
ねぎ・・・・・・・・・・適宜

①鍋にAを合わせて火にかけます。煮立ってきたらBを入れてとろみをつけ、ごま油を加えます。
②器にチャーハンを盛って、①のあんをかけ、白髪ねぎを添えます。

焼き物もグリルでおいしく調理。

コンロでは焼網を使用しないでください。
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
おもちやなす、他の食材など調理される場合は、グリルでの調理をおすすめします。

焼きなす

◆材料・3 人分

なす・・・・・・・・・・中 3 本
おろし生姜・・・・・・・少々
しょうゆ・・・・・・・・少々

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 10～12分

◆作り方

①なすはヘタに切り込みを入れ、皮にのみ縦に切れ目を入れます。
②グリルの網になすをのせ、表面が黒くなるまで焼いて火を通します。
③冷水に取って冷まし、竹串の先で皮をむきます。一口大に切って器に盛り、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただきます。
※なすの大きさによって、加熱時間が異なります。また、なすが大きい場合は、焼きあがる前に消火することがあるため半分に切って加熱してください。

焼きもち

◆材料・2 人分

切りもち・・・・・・・・・4 個
しょうゆ、大根おろし、
のり、きなこなどお好みで

【火力】 上火：弱火 下火：弱火
【時間】 5～6分

◆作り方

①グリルの網の中央にもちを並べて焼きます。
②しょうゆなど、お好みのものをつけていただきます。
※大きくふくらむと上火バーナーにつくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。
切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

48087870000

カキのコキーユ

◆材料・2 人分

生食用カキ（殻つき）・・・・4 個
塩・・・・・・・・・・・・・適宜
A ホワイトソース・・・・・・70 g
　牛乳・・・・・・・・・・・50 ㎖
ピザ用チーズ・・・・・・・・適宜
バター・・・・・・・・・・・少々
みじん切りパセリ・・・・・・少々

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 7～8分

◆作り方

①かきは殻から身をはずし、塩でふり洗いをして水気を取ります。
②①の身を殻に戻し、合わせたAをかけます。ピザ用チーズをちらし、バターをのせます。
③グリルの網にのせて、焼き色がつくまで焼きます。
④器に盛って、パセリをちらします。

鮭のホイル焼き

◆材料・2 人分

鮭の切り身・・・・・2 切れ
塩・こしょう・・・・各少々
玉ねぎ・・・・・・・・1/4 個
しめじ・・・・・・・1/2パック
バター・・・・・・・10 g
くし形レモン・・・2 切れ

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 8～9分

◆作り方

①鮭に塩、こしょうを軽く振って、下味をつけます。
②玉ねぎは 1 センチ幅の半月に切り、しめじは小房に分けて、それぞれ2等分にします。
③アルミホイルに薄くサラダ油（分量外）をしき、玉ねぎ、鮭 1 切れ、しめじ、5gのバターをのせて包みます。同様に残りもホイルで包み、魚焼きグリルで焼きます。
④器に盛って、ゆでたブロッコリーとくし形のレモンを添えます。

◎48-08787

取扱説明書
PA-BH3ER-G6GS <PD-800WV-60GJ-9>
PA-BH3ER-G7GS <PD-800WV-75GJ-9>
110510200428
110510200429
00